

كتاب

نصيحة الانام

في

حسن الطعام

تأليف

الاسطى احمد ابراهيم

عشى باشا المرحوم اسماعيل باشا الخديوى الاسبق

(جزء أول وثاني وثالث)

(طبعة رابعة مصححة)

تطلب من مكتبة سوق عكاظ لصاحبها

منصور عبد المتعال

بشارع محمد على قريبا من الكتبخانة السلطانية

(ومن عموم المكاتب الشهيرة) *

مطبعة التبعات

كتاب

نصيحة الانام

في

حسن الطعام

تأليف

الامام ابو اسحاق

عشى باشا المرحوم اسماعيل باشا الخديوي الاسبق

(جزء أول وثاني وثالث)

(طبعة رابعة مصححة)

تطلب من مكتبة سوق عكاظ لصاحبها

منصور عبد المتعال

بشارع محمد علي قريبا من الكتبخانة السلطانية

(ومن عموم المكاتب الشهيرة)

مطبعة التتبع للنشر والتوزيع

فاتحة الكتاب

الحمد لله الذي أنهل أحبابه العارفين بلذيد شرايه وأهل أهله المصطفين
للتمسك بالشرع وآدابه . حمدا يكسبنا رضاه ويكسبنا سندنا أخضر حين
نتشرف بحماه . له الحمد على ما ميز به اللسان وعلمه آياه . وشرفه بالعقل
عما سواه فاستخرج به لآلي الغرائب من معادنها واستنبط رقائق الدقائق
من مكنها والصلاة والسلام على النبي المجتبي هاديننا المصطفى صلاة وسلاما
دائمين متلازمين الى يوم الدين

(أما بعد) فيقول الفقير اليه تعالى أحمد بن ابراهيم عشي باشا
المرحوم المبرور الخديوي الأسبق أسبغ الله عليه سجال رحمته ورضوانه انه
لما كانت صناعة الطبخ حتى الآن مهجورة لم يتعاهدها أحد من أهل هذا
الفن الا البعض القليل من ذوى البضاعة الكاسدة الذين أتت كتبهم على
غير جدوى تذكر حين ان كثيراً من ذوى الذوق السليم يرغبون في كتاب
يرجمون اليه عند الحاجة فلا يجدون ما يروى لهم غليلاً وقد طلبت مني
شرفمة من الاخوان أن أضع لهم فيها كتاباً يكون وافياً شافياً يهتدى
بنجومه ويرمي برجومه فتلبية لطلابهم قد شرعت في وضع هذا الكتاب
اللطيف يشرح موجز ظريف خال من التطويل الممل والابهاز الخجل حاو
لجميع ما استلزمه هذه الصناعة الشريفة من الضروريات غير مهملة منها شيئاً
فأني كتاباً فريداً في بابيه مغنيا لطلابه لا يحتاج معه الى سواة من الكتب الموضوعة
في هذه الصناعة ومن لديه مهارضة أو كلام فليحضر عندنا والسلام . هذا
وقد بوبته أحسن تبويب وجعلته أبواباً وفروعاً وفصولاً يهتدى بها القاري
الى مطلوبه بفاية السهولة والله أسأل ان يجعله مفيداً وينفع به اخواني وأبناء
جله في انه أكرم مسئول كاتبه

أحمد بن ابراهيم عشي باشا الخديوي الأسبق
فيلسوف الطعام

﴿ الباب الاول في الاسماك ﴾

﴿ الفصل الاول في أنواع السمك ﴾

﴿ شربة السمك ﴾

تكون شربة السمك من القاروس أو من الوقار (في الشتاء)

ومن اللوت (في الصيف)

فاذا أردت صناعة الشربة من أحد أنواع السمك المذكور
تأخذ مما تريده نصف أقة ثم توضع في حلة أقة ونصف من
الماء وتوضع على النار ثم تضع فيها جانبا من الجزر والسكرفس
والبصل وقليل من الفلفل ثم بعد الغليان تضع عليها السمك حتى
ينتهي ثم تضع السمك في اناء آخر وتصفى ماء السمك المذكور
وشأنك في الأكل اما تحمل له تربيته واما أن تأكله بدونها فاذا
أردت التربية فاستحضر صفار بيضتين في اناء آخر وتضع عليها
قيمة درهمين دقيق ثم تحقنهم ببعضهم وتضع عليهم ليونتين أو
ليمونة وان لم يكن موجود اللون تضع عليهم بدله من الخل قدر
عشرة دراهم والجميع تحقنهم ببعضهم وتصفينهم بخارقة نظيفة ثم
تضيفهم على ماء السمك المذكور أثناء الغليان على النار ويكون
الغلي هينا جدا وهذه صفة شربة السمك المذكور وهي نوع
من انواعها انتهى

﴿ نوع آخر ﴾

وأما سمك المرجان لا يؤكل الا مقليا وكذلك سمك البربون وأما

السمك المسمي (صول بالافرنكي) وبالعربي سمك سيدنا موسى
لا يؤكل الا مقلياً وعند استحضار السمك المذكور تنظفه بان
تسلخ منه الجاد وهو في ثم تقطع السمكة الواحدة الى قطعتين
أو ثلاثة قطع ثم تضع عليها جزء من الملح والفلفل وما أشبه ذلك
والا فيمكنك الملح والفلفل واذا أردت استعمال هذا الصنف
فستحضر منه اقة وتنظفها وتستحضر أيضاً ربع اقة زيت ثم
تضعه على النار ثم تقطع السمكة الواحدة بالصفة المذكورة وتضيف
عليه بيضتين من بعد تلحها ثم يؤخذ ويحمر والبيض كاف من
الدقيق يعني يقلب في هذه الحالة بدون دقيق وذلك أكل صنف
السمك المذكور وهذا لا يكون الا في فصل الخريف وأحسن
أنواع هذا السمك لا يوجد الا بجهة دمياط

(نوع آخر) وأما سمك البورى (المسمى بالتركي كافل) لا يؤكل
الا مشوياً والا بالارز يكون بهذه الصفة وهي انه بعد تنظيفه
ويكون بخلع الجانبين وتستحضر قليلاً من البصل وتحمره تحميراً
جيداً على النار في جزء من الزيت ثم تضع عليه جزءاً من الماء وقليلاً
من السماط ومن أمثال ذلك الكرفس والجزر والبقدونس شيئاً
قليلاً وترمي عظم السمك على الماء المذكور حتى تخرج خلاصته ثم
تصفية من العظم بواسطة منخل أو قطعة خرقه ثم تقلب السمك
وتحمر جزءاً من البصل وتضعه في حلة صغيرة وتضعه فوق السمك
المذكور وتضع عليه أيضاً شيئاً فشيئاً من البهارات

ثم ترجع لماء السمك المصفى وتضعه على النار في حلة أخرى
ثم تسوي فيه جانبا من الارز حسب القدر المعلوم وبعد ما يستوي
الارز في ماء السمك يضاف على الحلة التي فيها السمك والبصل
وبعد ما يستوي الارز في ماء عظام السمك المقلي المذكور تضغطه
بمعلقة وتضعه على نار هينة جداً وعند ما ترغب وضعه في الاطباق
لاجل الاكل تقلب الحلة بما فيها على الطبق فيصير الارز من
تحت والسمك من فوق وهذا الصنف جيد عن غيره

نوع آخر

وأما السمك المسمى دنيس فلا يؤكل إلا مشويا على الاسكره
(شباك الشوي) وبعد شويه ووضع في الاطباق تضيف عليه
جانبا من الزيت الطيب وجانبا من الليمون والا جزءاً من الخل
والخردل وتضيف على ذلك أيضاً قليلا من الملح والفلفل وهذا
النوع هو المسمى عند الترك (أسكرة كباب وعند المصريين
(سمك مشوي)

الفصل الثاني في كباب السيخ والكفتة في السيخ

الفرع الاول في كفتة السيخ

أما كفتة السيخ وكباب السيخ فيكونان من سمك الوقار
الذي يجلب من الاسكندرية وذلك بان تستحضره وتخلع جانبيه
ولحم بطنه ثم تقطعه قطعاً صغيرة كهيئة الكباب وتضع تلك القطع
في صحن كبير ثم تنزع باقي اللحم من العظم ثم تفرمه فرماً جيداً

وتضيف عليه جزءاً من البصل والبقدونس والنعناع والثوم والفلفل والملح والبهارات وتفرم الجميع ثانياً فرماً جيداً وبعد ذلك توضع بالاسياخ وتلقيها علي نار هينة وفي الاثناء تقلب الاسياخ وتقطر عليها جزءاً من الزيت لاجل تحسين تحميرها وهذه هي أنواع الكفتة باكلها

وسنرجع للكباب الذي موضوع بالصحن المذكور وهو ان تقشر بصلتين صغيرتين وفصين ثوم وتدقهم علي بعضهم في الهون وتضعهم علي السمك المقطع بهيئة الكباب الموضحة أعلاه بالصحن المذكور وضاف عليه جانب ملح وفلفل وبهارات حسب القدر المعاد وضافهم علي بعضهم بالسمك ثم تلبسه في الاسياخ قطع بعد قطع ولا تهزهم ثم تلبس كل أربع قطع وتوضع فوقهم ورقة لوره ثم يتقارب علي النار بماء الكفتة وهذه صفة الكباب انتهى

ولنرجع لباقى السمك الذي عمل منهم الصنفين المذكورين وهو انك تضيف عليهم قدر ٢٠ درهم زيت وه خل وليمونه أو ليمونتين وجانب فلفل أبيض ثم تصفيهم بمنخل ثم تضع السمك في الطبق وتضع عليه بندق من فوق وان لم يكن موجود السمك وقار يكون سمك يياض وان كان الطباخ ذا نشاط يجعل نوعين آخرين من هذه الاسماك وجانب شربه وأرز ومن عادة السمك الوقار الكبير تطلع لها أقتين علي الاقل منها الكباب ١٠٠ درهم والكفتة كذلك فرأس السمك هي تكون شربه وجانب يخني

بعض من البصل والثوم وما أشبه ذلك ثم قطعه تعمل طرطور
وأما هيئته تأخذ عشرين درهم بندق وفص ثوم ودقهم دقا جيداً
حتى لا يبقى لهم أثر وهذا الصنف الذي يقال له طراطور انتهى

فصل في سمك الفرن

فإذا أحضرت السمك ونظفته أي سمك من السمك فمن
بعد تنظيفه تنشفه في خرقة نظيفة فان تنشيف السمك بالقوطة
يزيل زفرته وتوضع في الصنية جانب ثوم وبصل وشبت
وبقدونس وجميع الاشياء كلها تكون تحت السمك والبصل
والثوم يكون بكثرة مع جانب طماطم تعلق كل طماطه
اثنين وتقطع ليمونه اضاليا حلق مدور رقيق ثم تضع عليها
زيت وملح كفاية وجانب خل وانما في نصف الشوي تضع
عليه جزءاً من الخل وان كان زيت موجود كثير يحمر السمك
نصف سوي بالكيفية المذكورة لا بأس من اضافة الخل قبل
دخوله في الفرن وهذا الصنف يقال له (بلاكية) انتهى صفته
وأما سوي سمك المرجان الصغير هو أنه من بعد تنظيفه
حسب المبين قبله فتضع جزءاً من الزيت في الصنية وتقشر جانب
بصل أخضر قيمة ثلث السمك الموجود وتفرمه فرماً جيداً بهيئة
المسمم مع نعناع وبقدونس ثم تفرش الجميع في الصنية وترص
فوق منه السمك وبعد رصه في الصنية تعطيه زيت وترش عليه
جزء بقصاط وتحضر جزء لون وجزء طماطم ثم تأتي بالصنية الي

الفرن وفي وسط السوي تعطىها الليمون والطماطم لأجل البصل
يستوي مقدم وان كنت تعطىها بعض السوي خل قبل هذه
الاشياء يحمىل فيها صنه قليلا لئلا يسلم نتاج صنه بحيث أنه بصل
أخضر وهذا الجنس يعمل بهذه الصفة وهو يسمى سمك روماني

﴿ جنس يسمى بياض يخنى ﴾

هو انك تحضر السمك وتقطعه قطع متساوية وتحمره في
الزيت وتقشر جانب ثوم قيمة القدر المعلوم قيمة السمن من السمك
ثم تقشر الثوم وتحمره في الزيت الذي تحمر فيه السمك ثم في
صنيه من بعد تحميره ترص عليه السمك ثم تصفى الزيت في اناء
آخر توضع الثوم نظيف قوي ثم تقوم جزء بصل وتحميره في
الزيت وقبل تحميره قوي ترمي عليه ملعقة دقيق وتم تحمير البصل
مع الدقيق لأجل أن الدقيق لا يستوي زيادة ثم صنف عليه ٥٥
درهم خل و ٥٥ درهم ماء طماطم وضع الجميع فوق بعضهم وتضيفهم
على السمك المحمر المذكور الذي في الصنيه المدعو بياض يخنى
وبعد اتمام الملح والفلفل وعود اكليل جزء صغير الذي يقال له
بالعربي حصان لبان وقطع لمونه أصاليا قطع رقيقة بقشرها كورق
السجاره والجميع يوضعون بالفرن فهذا يقال له بياض يخنى انتهى
اما اصناف السمك المسلوق فالسمك الكبير يكون للولايم
المعدة ولازم يكون على الاقل السمكة افة أو اثنين واما في هيئة
البوفيه يكون السمك من اوقه الى أربعة واما في النوع العثماني

يقال له سمك جاويش وبعد سلقه بملح حتى وانه يدخل في لحمه
ويحبق فيه الملح ثم توضع في طبق لاجل يبرد وبعد ما يبرد تفرم
مقداراً قليلاً من البقدونس ارق من السمسم وجزء نعناع ثم
تعصر قدر لورنتين وضاف عليهم قليل من الشطة المسحوقة وجانب
زيت بزياده ثم صنف عليهم البقدونس والنعناع المفروم زي السمسم
وصنف الجميع عند الاكل وهذا يسمى صنف جاويش اسلامبولي انتهى
اما بيان استعمال الفصوليا الناشفة والعدس الافرنكي
والمكرونه والسلطة الطلياني والمسكوفي واستعمال البباه والبيراه
واشلوط الرؤوس والبقول النبات الشامي والمصري فهو أولاً استعمال
الفصوليا بالزيت تحضر جانب من الفصوليا قيمة القدر المعلوم
وتنقيها بالواحدة من غير غسيل وتوضع حله على النار متوسطة
بالماء وتوضع عليها الفصوليه وبعد سواها سابق بالماء تحضر جانب
من الزيت وتحمره على النار تحمير هين حتى يبقى نصف اصفرار
وتضيف عليه جانب من القوطه مقطوع قطع صغيره وجانب شبت
وكرفس وتوضع الفصوليا بميتها الحله التي فيها الاشياء المذكورة
وتضع عليها جانب ملح وفلفل حار وفلفل اسود وتعليهم غليتين
وتضبط ما حهم ضبط جيد ولا يؤكل هذا الصنف الا بارد واذا
كان سخن يضاف على البصل المذكور سمن بدل الزيت وتضيف
عليه جانب من اللحم واستعماله كالأول ولا يؤكل الا سخن واذا
اردت استعمالها مسحوقة بالزيت أو بالسمن استعمال واحد واذا

مستويه سوي جيد تضع عليها ٥٢ درهم جنبه برجان وزبد ٥٥ درهم وعند الاكل تمزج المكرونة بالاشيا المذكورة وتوضعهم في طبق ويتناول منها فانها تبقي جيدة والجميع يؤكل الظهر وهذا الصنف يقال له بسيط واذا اردت استعمالها شربة بالزيت فقط تحضر جانب حمص وتوضعه علي نار في حله حتى ينضج وتحضر جانب مكرونة (الطانية) يعني عريضة مثل الشريط وتسلقها بهيثتها علي الحمص المذكور حتى تستوي وتضيف عليها ماء قوطه وسكر وجانب كرفس وجزر مفروم وعند اتمام سواها تضيف ملحها ضبطاً جيداً وتحضر جانب زيت لوكه من الفينو وتوضعه علي النار حتى يستوي وتوضع في الزيت ورقة واحدة من نوع يسمى مريميه فان راحتها فكيفة وتوضعه الشربة المذكورة فانها تبقي شربة جيدة بالزيت صيامي في الصيام الصغير للقباط وهذه شربة (نبلي)

نوع مكرونة يقال له اسبيجيتي

يعني مكرونة رفيعة تحضر القدر المعلوم أوقه أو نصف أوقه وتسلقها حتى تستوي وتضبط ملحها وتصفيتها ثم تضيف عليها جانب زيت داخله جانب سردين برميل الذي يقال له (أنشوج) واستعماله بالهيئة البادية ذكرها وتضعه علي وجه الطبق وهذا الجنس يقال طلياني

(نوع آخر) وهو فرانسوي أيضا جنس رفيع اسبيجيتي

تحضّر قيمة نصف أقة وتسلقها في خلاصة لحم حتى تستوي
وتصفىها قريباً من الأكل وبعد تصفيتها توضعها في الحلة وتضيف
عليها جانب خلاصة لحم من اللحم المستوي الذي يقال له (جلاس)
وجزء يسير من ماء قوطه مستوي وتحضر في آناء آخر جانب
(شبنويه) وجانب (تروف) وجانب لسان طور وجانب من
عرف الديك الذي يقال بالفرنساوي (كريديكوك) وتضيف
عليه جانب ماء لحم وتضبط ملحها وتضعها قريباً من النار ثم
تحضر جانب كستليتته تكون من خروف صغير توضعها وتبسطها
بجنب الستور بطاً هبناً ثم توضع جانب زبدة في صنية وتضعها
بجانب ملح وفلفل وتسويها على النار ثلاث سوي ثم تحضر المكرونة
البادي ذكرها قريباً في وقت الأكل وتوضع في طبق وترش
دائر مايدور فن الكستليتته فوق المكرونة ثم تضيف (الشبنويه)
والتروف والجميع يبقوا في الوسط والكستليتته في الدائر وهذا
صنف يقال له (البرازيل) وهي مكرونة ماوكي انتهى
وهذا بيان السلطة الطلياني. تحضر جانب بطاطس مسلوقة
ومقطع قطع رفيعة وكذلك جانب وجانب بنجر وجانب فراخ
مسلوقة مقطعة قطع رفيعة وخردل وبيض مسلوقة وبسلة وجانب
(تروف وشبنويه) وملح وفلفل وخل وزيت وتمزج الجميع ببعضهم
وتضعهم في طبق بهيئة متساوية ثم تحضر سلطانية وصفاراً ربع
بيضات ثم تضعهم في السلطانية مع جانب خردل وملح مسحوق

وفلفل أبيض مسحوق وتحضر سلك أو ملعقة وتقطر الزيت نقطة نقطة فوق البيض وتحقق الجميع خفقا جيدا وتقطر جانب ليمون أو خل حتى تنتهي قزازة الزيت فيبقى البيض بالزيت كهيئة المهلبية وتضبط ملحهم ضبط جيد وتكسى السلطة بهذه الكيفية وتسويها ثم تجعل في أطراف الطبق بيض مسلووق وتنقشها بجانب من البنجر والتروف والخيار الطرشي يعنى السلطة الطالباني

واما السلطة المسكوفي هو انك تحضر الاصناف كلها البادي ذكرهم في الاول ماخلا البيض وتجعل كل نوع في اناء آخر وتعطيه ملح وفلفل وتحضر جانب ثلج مكسر وتوضع فوق القوالب المطلوبة وتحضر جانب جلاطينه مصفية كما ذكر في انواع اللحم البارد وتوضع في كل قالب جزء جلاطينه يسير ثم تضعف عليه جانب بسا وتصب عليه قدر دقيقة حتى يجمد ثم تضعف جانب جلاطينه صغير وجانب صدر فراخ مقطعة قطع صغيرة وتصب عليها قدر دقيقة حتى تجمد وتوضع وجه فوق وجه ثم توضع دور ثالث جلاطينه وتوضع عليه جانب بنجر وتصب عليه قدر دقيقة حتى يجمد ثم توضع عليه دور جلاطينه وتوضع عليه بظاطس وهكذا حتى ينتهي القالب وبعد اتمام القالب تصبر عليه قدر دقيقة حتى يجمد وعند تناول الاكل منه تحضر طبق وداخله فوطه مطبقة وتحضر ماء سخن في حله وتوضع القالب فيها

وتغطسه فيها بسرعة وتقلبه علي الفوطه بسرعة في وسط الطبق.
وتشيل القلب بسرعة فيصير منظره عجيب الشكل واذا كان
القلب بماصورة في الوسط التي توضع في وسط القلب صلصه
طلياني الذي يقال لها بالفرنساوي (مينيز) وبالطلياني (صلصه
طلياني) انتهى

﴿ فصل في أنواع الطبخ ﴾

الطبخ الصيامي الاقباط والاروام هو على خمسة انواع
منهم للقبط ثلاثة انواع والاروام نوعين وكذلك الارمن نوعين

﴿ فصل في انواع السمك في الصيام الصغير ﴾

ان الصيام الصغير يا كلون فيه السمك وبيان استعمال السمك
الليس الكبير الذي يصنع أمه من بعد تنظيف جيد تحضر جانب
من البصل الصغير المفروم داخل حله وتحمره داخل زيت نصف
اصفرار وتوضع عليه جانب لحم سمك منزوع العظم وصنابير وزبيب
وعيش حمر قطع رفيعة الجميع تمزجهم ببعضهم وتعطيهم جانب
ملح وفلفل وبهارات فكيهه وتوضعهم حتى يبردوا ثم ينزع عظم
السمكة من ظهرها وتنشفها تنشيف جيد وترش عليها جانب
قرفة مسحوقة وكمون وفلفل اسود جزء يسير وتحشى السمكة
بالاشياء الموضحة وتوضعها في صنية وتقطر عليها جزء من الزيت
وتوضعها في الفرن حتى تستوي فانها تؤكل في أول الطعام في
ولايم الصيام والشربة قبل انتهى

وأما كباب السيخ الذي يصنع أرمني فعليك أن تحضر سمكة كبيرة وتأخذ منها لحم الجنبين ولحم الصرّة وتقطعهم قطع متساوية كقطع الكباب العاده ثم توضع عليهم جزء ملح وفلفل ويكون وجهرات فكية وتغمر عليهم جزء يسير من ماء البصل والليمون وجزء يسير من الزيت الطيب وتقلبهم علي بعضهم وتوضعهم في الاسياخ في الحال وعند تسويتهم علي النار تقطر عليهم من ماء الزيت والليمون الي أن يستوي ثم توضع في طبق ويؤكل كل مع جانب صلطة انتهى. وهو صنف أرمني وكذلك الرومي بهذه الكيفية وأما الكفتة من هذه الكيفية يعني أرمني تحضر جانب سمك ملح منزوع العظم ثم تقرمه فرما جيدا ثم تحضر جانب بصل مفروم بالملح والفلفل ارفع من السمسم وكذلك جانب بقدرونس ولعناع وجانب شبت وجهرات فكية وجانب بطاطس مسلوقة وبذئجان اسود مشوي وتوضع الجميع علي بعضهم وتدقهم في الجرن بالسماك دق جيد ومن بعد ذلك تبرمهم كيف تشاء مكعب او هيئة الباع او مبطاط او مدور كهيئة غريبة ومن بعد ذلك تقلبهم في دقيق او في عيش مدقوق والا صبح في العيش المدقوق ومن بعد ذلك تحمره في الزيت ويؤكل كل مع جانب صلطة انتهى

وان اردت هذا الصنف فعليك من بعد تحميره ان تحضر جانب بصل مفروم في حلة وعليه جانب توم وتحمره حتى يبق كهيئة الطربوش ثم توضع عليه جانب خل احمر وجانب ماء

قوطة يسير او ليمون أو حصرم وتغليهم غليتين وتضبط ملحهم
 جيدا وترى عليهم الكفتة ومن بعد رعى الكفتة تغليهم غلية
 واحدة وتنزلها عن النار وهذا الصنف يؤكل بارد ويقال له كفتة
 روماني واما الكفتة القبطي تحضر جزء من لحم القرموط او من
 لحم البياض وتفرمهم جيدا وتوضع عليه جانب ملح وفلفل وتوم
 وكرون وتعصر عليهم جزء من ماء البصل وتوضعهم في الاسياخ
 ومن بعد شويهم علي الفحم تنزعهم من الاسياخ وتحمرهم في
 زيت سيرج والاصح زيت طيب انما اعتياد القبط زيت سيرج
 وزيت حاو ثم تضعهم في حله وتوضعها بجزء من الزيت علي نار
 هينة مقدار دقيقة واحدة انتهى

﴿ نوع كباب آخر ﴾

تقطع السمك قطع متساوية وتماحهم بالهيئة السالف ذكرها
 وتحمرهم في الزيت ومن بعد تحميرهم توضعهم في اناء وتحضر جانب
 بقدرونس وملح وفلفل وماء ليمون وقليل من الزيت وتوضعهم في
 وسط الطبق وتوضع السمك المذكور في اطرافه تبق نوع ضلطة
 في الوسط وتتناول الاكل منه فانه جيد وهذا يؤكل سخن في
 الظهر وان كان في المساء يؤكل بارد وهذا الصنف يقال له يوناني
 واذا اردت سمك الفرن البباط يخني تحضر سمك مرجان
 او وقار او اي جنس من سمك المالح وتحضر صنيه توضع فيها
 السمك من بعد تنظيفها وتشرحها تشرح بالسكينة وتحضر جانب

بصل وثوم بزيادة وتوضع الجميع علي النار بجانب من الزيت حتى
يتحمر وا ويبقوا نصف اصفرار ثم تضعف عليهم جانب خل و
ليمون وزبيب بناتي وصنوبر وملح وفلفل وكون وتضبطهم صند
جيد وتضعف علي السمكة جانب زيت يسير ثم توضعها في الفرن
حتى يحمر وجهها ويجف ماءها ثم تضعف عليها الصلصة المذكور
جميعها وهي باردة في الفرن وجانب بطاطس مسلوقة وكذلك جز
مسلوقة لاجل يستوي مع السمك في الفرن انتهى

وهذا الصنف يؤكل بارد يقال له بياض يخني يوناني

ونوع بياض يخني بالسكر

هو انك تحضر السمك بالهيئة البادية ذكرها وتحضر لها
بصل مقطع تقطيع كبير وتضعه في حلة بجانب زيت وتوقه
فصوص يستوي مع البصل حتى يتحمر وبعد تحميره تضعف
عليه جانب دقيق وتقلبه قليبتين ثم توضع عليه خل وسكر
يسير ويغلي حتى يستوي ثم تحضر في اناء آخر جزء زيت وجزء
دقيق وتحمره في الزيت ثم تضعفه علي الصلصة المذكورة ويغلي
غليتين ثم تضعفهم علي السمك المذكور الذي في الفرن تمكث في
الفرن مقدار عشر دقائق وهذا يقال له بياض يخني أرمني انتهى

وأما أنواع الخضروات الصيامي فهي قرنبيط وقرع وبذنجان
اسود ضامه وبذنجان ابيض ضامه وكرنب ضامه وورق عنب
ضامه وبميه انتهى

خضرات الصبيان جميع بالعملية السابق ذكرها فالقريع
يتمليح بملح وفلفل وينقلي والقربيع ينسلق ويتشمر شرحه
والبنجان الاسود شرحه وباقي الاشياء كلها كالسالف ذكرها
في الاول انتهى

فصل في اعمال البيض في شهر رمضان المبارك وخلافه
فاذا اردت مناعته بالبصطرمه عليك ان تحضر جانب بصل
مفروم فرم جيد وتوضعه على النار بجانب سمن حتى يصفر وتوضع
عليه جانب ماء بزي وتقطع قطاع رقيقة وتغسلها بماء سخن وبعد
غسلها تخفيفها على البصل المذكور وتضع عليهم جانب ماء وتغليهم
على النار حتى يجف الماء ويبقى السمن والبصطرمه وتخفيف عليهم
جانب بقدراس مفروم فرما جيداً وتضعهم في مائة البيض
وبعد ذلك تكسر عليه البيض قيمة المقدار المعروف وبعد ذلك تخفيف
عليهم جانب ملح وفلفل وبهارات ووقت الازوم توضع على النار
وتسويته على انواع بعد تحميره وتحضر جانب ارز قيمة المطاوب
وتغسله وتوضعه على البصل ثم يضاف عليه ماء البليح الذي انسلق
فيها ومن بعد ان يصير الارز نصف تسوية يضاف عليه البليح
وبعد ان يشرب مائه يضاف عليه جانب بقدراس مفروم وجانب
بهارات وفلفل ويمصر قيمة ثلاثة امونيات ثم يصير نزوله على نار
هينة ويقدح له جانب زيت ويضاف عليه ولا يؤكل الا بارداً
﴿واما استعمال الجندوفلي﴾

فهو يستعمل كهيئة البلع السالف ذكره واستعمال المديقة فانه
من بعد حضورها وتنظيفها من الرمل وخلافه جيداً تفتح واحدة
واحدة وتغسلها من داخل وخارج وتحضر جانب بصلي مفروم
ويوضع حلة بداخلها جانب زيت على النار ويتحمر فيها البصل
زيادة عن بصل البلع حتى يزيد في الاحمرار ثم يضاف عليه جانب
من ماء اللحم ويضاف عليه جانب ملح وفلفل وأرز وفستق وزبيب
حتى أن يستوى الارز نصف سواً ويحضر حلة ويصير حشو
المديقة واحدة واحدة وترص في الحلة الي انتهائها ثم يقدح جانب
زيت ويضاف عليه والحلة تغطي بغطاها الاصلي وتوضع على نار
متوسطة وبعدها يغطيها من الرق شيئاً فشيئاً الى أن يستوى
الارز وعند قرب سواها يعصر عليها ليمونتين ويضبط ملحها اه
﴿فصل في استعمال السمك المسلوق وهو على أنواع (النوع الاول)﴾
تحضر أي جنس من السمك والأحسن هو الوقار والقروص
واللوت في أوان الورد لأن أحسن أكله في تفتيح الورد ثم انه
من بعد تنظيفه جيداً يسلق بآء وملح كفاية عن المقدار وترى
ماء سليقه ومعه جانب كرفس وليمون وفلفل اسود صحيح وبعد
سلقه يوضع في طبق ويقشر من القشر والشوك الذي في أطرافه
ثم تحضر سلطانية داخلها صفار ثلاث بيضات وملقة خردل
مصنوع وجانب ملح وفلفل وجانب خل او ليمون في اناء آخر
وتحضر من الزيت قيمة اللازم وتحضر ملقة او سلاك وتقطر

الزيت شيئاً فشيئاً وكل خمسة قطرات من الزيت تقطار قطرة
ليمون أو خل حتى أن يصير متجمداً كهيئة المسلي ثم تسكب على
السماك وهذا الجنس يقال له بالفرنساوي ميانيز ويقال له باسم ثاني
طرطار وتقول بأن فرق الطرطار من الميانيز هو أن يحضر جانب
من خيار الطرشى الأفركى وتفرمهم فرماً جيداً وتعصر ثم
وتضيفهم على السلطة ويقلبهم فيها فيصير بها نوع خضار ثم يكسى
السماك بعدها وهو هيئة الطرطار ويقال له أيضاً صلطة تلياني
باللغة التليانية

ومن بعد كسى السمك المذكور توضع حول أطرافه الطبق
جنبى أو كرسون أو بطاطس مسلوقة أو بنجر أو قرنبيط مسلوقة
مزوجة بالملح والليمون أو بقندونس كافى

﴿ النوع الذى يقال له طرطور ﴾

فهذه سلق السمك هي كما ذكر ويوضع في الأطباق وبعدها
تحضر جانب بندق مقشر ويدق جيداً حتى يصير مثل العجين ثم
تحضر لقمة عيش من قلب الرغيف وتبوشها وتعصر ماءها وتضاف
على البندق مع جانب ملح وفلفل وثوم والجميع يصير دقهم جيداً
بالثاني ثم يحضر جانب خل أو ليمون وجانب زيت ويمزجهم به
حتى يصير كهيئة الصلصة التليانية ثم ينكس به السمك المذكور
كسوة السمك البادى ذكره ويوضع على أطرافه جانب بقندونس
أو هندية وهو لذيذ جداً اهـ

﴿نوع سمك مسلوق اسلا مبولي﴾

بعد ان تسلقه تحضر جانب من البقدونس والتعناع وتقرهمهم جيداً ويضاف عليهم جانب زيت وجانب ماء وجانب خردل وجانب ثوم مسحوق بماء يسير وجانب فلفل حار وعزجون ببعضهم ويكسبون بالسمك المذكور وأكله لذيق وخفيف واسمه بالتركي جاويش وبالفرنساوي يقال له صلبه اله برجول

﴿في أنواع السمك البكال﴾

النوع الاول قبل استعماله تحضره وتوضعه في الماء اثني عشر ساعة وبعد تنظيفه من القشر والعظم تقطعه قطع متساوية فان كان مساوفاً استعماله كهيئة السمك البادي ذكره

أما الثاني اذا أردته مقلياً فتحضر جانب من دقيق وجانب من البيض وجانب ماء وعزجون معاً حتى يصيروا مثل السحاب وتحضر طاسة بجانب زيت على النار ثم بعدها توضع الدقيق على المنزوح بالبيض فوق السمك وعند قدح الزيت يصير قلبه اهـ

وأيضاً الكبدة المقلية فانها تقطع رقيقة وتقلي واذا أردت أكله بالخضار فتحضر جانب كرفس وجانب جزر وشبت وتسلقهم في النار ثم تحضر الصنية وجانب بصل طازه مفروم وجانب بقدونس مع نعناع وطماطم وتقطع قطع رفيعة وتضع الجميع في الصنية وعليهم جانب زيت قيمة خمسين درهماً ويغلو على النار غلوتان ثم يضاف عليهم جانب من الثوم والسكرفس المسروق

والجزر وجانب ملح وفلفل ويرص فوقهم السمك في الصنية
ويضاف عليه جانب ليمون وان لم يكن ليمون يكون خل وهو
نوع طلياني والرومي والارمني مثله اهـ

﴿ فصل في السمك الفرنساوى الملوكي وهو أجسن جنس

في فرنسا ويقال له سمك الاشنبور ويؤكل سخن ﴾

كيفية استعماله تحضر السمك الوقار الحر أي المرجان الحر
من بعد تنظيفه تنظيفاً جيداً ينشفه بفوطاة أي بخرقة نظيفة
وتوضعه في صنية بيضاء وتلمحه ملح جيد مع فلفل ويرش عليه
من الزبدة والبقساط المدقوق رش خفيف وتوضعه في فرن
متوسطة حتى يستوي ويجف الماء الخارج منه ثم يعصر عليه
ثلاثة ليمونات ويستخرج من الفرن ثم يحضر اناء آخر ويضع في
قابه جانب من الزبدة وجانب من الدقيق ويوضع على نار خفيفة
ويقلب فيه بساك ثم يمكث على النار مقدار دقيقتين ثم يضاف
عليه جانب من خلاصة اللحمة المقوية الخالية من الدسم ويضاف
عليه جانب ملح وفلفل ثم يحضر اناء ثاني وفيه صفار عشر بيضات
وماء خمسة ليمونات وجزء يسير من الفلفل الحار ويمزج مع
الصلصة الذي عملت أولاً ثم يصفى الجميع من شاشة او منخل
حرير فتصير في الحال جامدة بهيئة الصلصة الميانيز ثم يوضع ماء
سخن في حلة وتوضع على النار الخفيفة جداً ثم توضع الصلصة
المذكورة في اناء آخر وتوضع في الاناء الذي فيه الماء لاجل أن

يصير سخن لوقت اللزوم

وسنرجع للسماك المذكور ثم تحضر طبق للسماك وتوضع فيه السمكة وتنزع منها العظم وهي صحيحة شرطاً أن لا يبق فيها ولا شوكة وهي بهيئتها صحيحة ثم توضع حولها جانب من الشمبنيو وجانب طرف كانيلا بمعنى كوفته سمك بهيئه بذر الزيتون وجانب زيتون أخضر خالي من البذر والجميع حول السمكة وعند تناول الاكل منها فيكسيها بالصلصة المذكورة وبعد أن يكسيها يقطر عليها من خلاصة اللحم الذي يقال له جلاس انتهى . وهذا الصنف يقال له الاشنبور الذي يصنع عند الملوك

﴿ هيئة استعمال السمك الاسكري المحشى ﴾

وهو لا يوجد الا في اسلامبول وكيفية صناعته هي انه من بعد تنظيفه من القشر فيستخرج معاشه من فمه وحشوه كحشو المدية السالف ذكرها ثم يحشى من فمه ويقلي مثل السمك العادة اه نوع آخر وهو أن تنظف السمك كالعادة ويضاف عليه بعد تنظيفه جانب ملح وفلفل وكمون وتوم ويقلي مثل السمك العادة ويؤكل سخن

نوع آخر وهو يشوي على المشبك مثل الكلبصتي وفي اثناء شويه يدهن بزيت وليمون وعند انتهاء يحضر جانب خردل وجانب زيت وبقدونس مفروم جزئي وجانب ملح وجانب ليمون او خل ويمزج الجميع ببعضهم وهذا الجنس يؤكل في الغداء مع جانب

من البصل الأخضر ويضاف عليه الصلصة المذكورة اه
والذي يماثل هذا الصنف في اسكندرية جنس سمك يقال له موز
﴿ فصل في السمك الحلو المصري ﴾

منه اللبليس الذي يصنع أعمه واستعماله كهيئة الاسكمرى
المحشى لانه يؤكل عند الاقباط رأس الطعام في أوان الصيام اه
البياض لا يؤكل الا مقلياً وكسبريه مصري وشوربه عربي
وكوفته كباب وكباب سيخ وكوفته بدمعه يخنى وسنوضح بيان
ذلك

مقلى البياض يقطع السمك قطع متساوية وبعدها يعصر
عليه جانب من ماء البصل ويدق جانب كمون وتوم وملح ويضاف
على السمك المذكور مع جانب فلفل وماء الليمون ويمزج جميعاً
بعض ويمكث مقدار خمسة دقائق حتى أنه يأكل بالملح وبعدها
توضع الطواة وبها سيرج على النار وتقليه في الدقيق وتقلية
﴿ الكسبريه المصري المصنوعة من البياض ﴾

يحضر جانب من بصل مفروم بزيادة وجانب ثوم وجانب
من كسبرة مدقوقة مع ثوم ثم يوضع مقدار بصل على زيت بحلة
على النار ويحمره نصف احمرار ثم يضيف عليه الثوم والكسبرة
وبعدها يضيف عليهم مقدار من الماء وتغسل السمك بالدقيق حتى
تزيل زفرته ثم توضع على البصل المذكور وتغطى الحلة وتعطيه
ملحه وتضبطه جيداً وقرب سواه تعصر عليه نصف ليمونه ولا

عشرة دراهم دقيق وعشرة دراهم زبد وتوضع الزبد على النار
وتوضع فوقها الدقيق المذكور وتقلبها مقدار دقيقتين ثم توضع
عليها جانب ماء لحم وتقلبها قليلاً جيد وتخصر صفار عشرة
بيضات وماء خمسة لمونات وتصفيف عليهم الصلصة وتزجهم
بعض وتقلبهم بسرعة وتصفيفهم من منخل أو من خرقة وتكسي
بهم السمكة المذكورة وتجعل في أطراف السمكة اما بطاطس أو
قرنبيط مسلووق واسمها صلصة هالاندينز

﴿ استعمال السمكة المسماة سمكة السلطان سليمان وتوجد

في بلاد الشام ﴾

وطريق صناعتها بعد تنظيفها ونشيفها من المال توضعها
في اناء في قياسها وتضيف عليها جزء من البصل الرفيع كالسمسم
وجانب جزر وجانب ثوم يسير وجانب من الزيت ثم توضعها
فوق الاشياء وتقطر عليها خمسين درهم زيت ومالح وقليل وبهارات
وجانب من العيش الناشف المدقوق ترشه عليها قرب سواها
ثم توضعها على نار هينة جداً وعند قرب سواها على النار الهينة
تعصر عليها لمونتين وجانب من الخل الابيض مقدار درهمين
أو ثلاثة ثم تغطيها بجانب من ماء القوطه وتضبط مالحها وتوضعها
في الفرن مقدار دقيقتين أو ثلاثة فانه يبقى جيداً وهذا الصنف
يقال له بلاكيا شامى

« البياض يخنى الموضوع من السمك »

وطريق صناعته أن تغلي السمك نصف غليه بعد تنظيفها
ثم تحضر جانب من القوطه وتقطعها قطع رفيعة وجانب من
الثوم وجانب من الشبث والنعناع واليمون وتقطعها حلق حلق
بتشره ويوضع فوق السمكة وتحضر جانب خل وجانب خردل
وجانب زيت وتمزج الجميع ببعضهم وبعض ملح وفلفل فوق
السمكة المذكورة وتوضعها على نار هينة قيمة عشرين دقيقة ثم
توضعها في الفرن قيمة عشرة دقائق وتضبط ما يحسن وهذا الصنف
لذيذ جدا ولا يؤكل إلا بارد

« السمك التوننا »

واستعمال صناعته اما مقلي واما مشوي على الشباك كالبادي
ذكره سمك المرجان لا يؤكل الا مقلي أو مشوي كالموضح قبله
« سمك البربون »

هو سمك جميل المنظر ولونه كالمقيق الأحمر ويوجد
باسلامبول ينحرق يقال له يوكدره ومقدار السمكة منه مائة
الى ثلاثمائة درهم ويوجد منه في بوغاز اسكندرية من درهم
الى مائة درهم واكله لذيذ ولا يؤكل الا مقلي أو مشوي على
الشباك واستعمال شويه هو أن توضع الشباك على النار حتى
يسخن وتوضع على الشباك جانب بقادونس أو كرفس ثم تملح
السمك بالملح والفلفل والبهارات وتدهن السمكة زيت وتوضعها
على الشباك المذكور وهو على النار وبعد خمسة دقائق تقلبها على

الوجه الثاني مقدار خمسة دقائق حتى يبلغ مقدار شوي السمكة عشرة دقائق ثم تحضر جانب من الخردل وزيت وملح وفلفل وماء الليمون ويعزجوا ببعض ثم يسير وتوضع السمكة في طبق وتوضع عليها الاشياء المذكورة ومن بعدها يتناول الاكل منها وهي جميلة واستعمالها قريباً من الغذاء وبالعشرة دقائق المذكورة انتهى نوع آخر - وهو انك تلف السمكة في ورق أبيض مدهون زيت وتشويه كما توضع آنفاً

نوع آخر - تحضر جانب من البصل المفروم وشبت وبقدونس وليمون وكرفس وتفرم الجميع فرم جيد وتوضع الصينية علي نار هبنة وتوضع فيها جانب زيت وتوضع الاشياء المذكورة داخل الصينية ويغاثوا مرتين ابتداء ثم ترض السمك المذكور في الصينية ويغاثوا قيمة خمسة دقائق وبعدها تعطيه جانب من ماء الطماطم ومن ماء الليمون وترش عليه جانب من البقصات الناعم وتدخل الصينية في الفرن مدة خمسة دقائق وبعدها تخرج الصينية ومنها يتناول الاكل بارد وهو لذيذ جداً وجيد وهذا الصنف يقال له (شاويش الفرن الاسلامبولي) وهو البربون البادي ذكره اهـ

نوع آخر - من بعد تنظيفه المادي وتطبخه بالملح والفلفل فقط وبعدها يتحمر ويوضع في طبق وحوله جانب كرسون ويضع معه ويوضع باناء آخر نوع صالحة يقال لها (ميانيز) وهذا

النوع فرنساوي ويؤكل في أوان الغداء وهو سخن وكذلك
المرجان الكبير بالاستعمال المذكورة وكذلك الدنيس وكذلك
سمك سيدنا موسى عليه السلام وكذلك السمك الذي يقال له
مرلان وكذلك السمك الموز وكذلك السمك اللوفير الصغير

« فصل في صناعة السمك الكلكان »

انه يوجد في بوغاز اسلامبول وهيئته مدورة كهيئة الرغيف
وجسمه جميعه شوك ولا يؤكل الا مقلي أو بالفرن كما توضيح سابقاً
فصل في السمك القرموط والقشر والبسارية والشلبة

والانوم والبلطي والبنى والبلاميطنة والراي
والقرموط لا يؤكل الا طواجن عربي بالبصل والثوم
والكمون

نوع آخر - ويؤكل كسبريه عربي كالبادي ذكره
نوع آخر - في القرموط كذلك يؤكل كوفته كالبادي
ذكره وشوربه كالموضح قبله

وأما القشر لا يؤكل الا بياض يخني او مقلي كما توضح
وأما البسارية لا تؤكل الا كسبرية أو مقلي أو ملوحيه
وأما الشلبة لا تؤكل الا مقلي فقط

الانوم أحسنه مشوي ومقلي
وأما البلطي فانه لا يؤكل الا مقلي ومشوي وكسبريه
البنى لا يؤكل الا كباب بالفرن كما تكلمنا سابقاً ومقلي

وأما البلا ميطلة لا تؤكل الا مشوي أو بياض يخنى
 وأما الراي لا يؤكل الا مقلي
 وأما سردين البحر المالح لا يؤكل الا مشوي على الشباك
 وأما سمك الثعبان لا يؤكل الا مقلي او مشوي
 وأما سمك الرعاش لا يؤكل الا مشوي على الفحم
 وأما السمك الصغير الذي يوجد في اسكندرية الذي يقال
 له صبارص فلا يؤكل الا مقلي والرسة فلا تؤكل الا بدون
 شوي انتهت الاسماك

﴿ فصل ﴾

في استعمال المرببات تنبيه

ان كل صنف من الاصناف أدناه اذا كان يوجد منه أقة
 واحدة فيكون عليها أقتين ونصف سكر ومن العسل ثلاثة
 أوقات والاستعمال واحد

مربة دشنة	برتغال حلق
طرنج والا حسن يكون مقشور كهيئة القرع	الدرف كرز
ورد	نارنج صحيح
خوخ	بشملة
كثري	قرع
شمش	جوز الطيب
برقوق	ليمون صغير
	يوسف افندي

عنب كبات	كبات	تين
تفاح	سفرجل	بنفسج
شليك	جوز الهند	أناناس
توت عادي	توت دره اندلي	أحمر
النبق	الجران	العنب الافرنكي
بلح	شمام	

﴿ بيان استعمال مربة الورد ﴾

تحضر أقتين ورد من الورد النقي البلدي السبعاني وتحضر
الخمسة أقات سكر أربعة منهم توضع في أقة مياه علي النار ويغلو
حتى يبلغ مقدارهم أربعة أقات ويصيروا بهيئة العسل الأبيض ثم
تحضر الأقة السكر الخامسة وتدقها دقا متوسطة وتضعها فوق
وتدعك الورد بها دعكا جيدا حتى لا يصير آثار للورد ويبقى
طري مثل الماء ويتواجد فيه نوع ماء ثم تضيفه علي السكر
المذكور ويغلو علي نار هينة ساعة تمام وهو منطى ولا يكشف
شروطا انه لما ينزل من علي النار لا يكشف الا بعد ما يبرداه
كذلك البنفسج بهيئة واحدة وكذلك زهر الليمون وزهر
الناونج بل يزيدان في الدعك بالسكر زيادة عن الورد
وكذلك زهر اليوسف افندي والبرتقان بهيئة واحدة اه

﴿ مربة الوشنة ﴾

استعمال مربة الوشنة هو انك أولا تنقعها بالماء حتى تبوش

ثم تنزع البذر وهي صحيحة والاقتين الوشنة مقلنتهم خمسة أقات
سكر وأقة ماء وجزء يسير من ماء الليمون ويغلو على النار مثل
الورد المذكور ثم يوضع الوشنة المعلومة ويغلو مقدار ساعة وعند
انتهائها يقطر عليها جانب من ماء الورد وكذلك الشمس والتين
﴿ مربة الشليك الطازة ﴾

من بعد أن تغلي المقدار السكر المعلوم كما ذكرنا قبله فإن
الشليك يغلي خمسة عشر دقيقة فقط وأما الكرزي يغلي ساعة ونصف
« النعناع والكمثري والطرنج والكبار »

مقدار السكر هو المقدار المذكور قبله وإنما ينساقوا ابتداء
وكل منهم صناعته كصناعة البادي ذكره

« العنب والنبق والزبيب الناشف »

مقدار السكر فيهم واحد كالسابقين وإنما يمكث على النار
مقدار ساعتين فقط

الليمون الصغير والاخضر واليوسف افندي والبرتقال
الصغير

ابتداء وهو صحيح ينبشر على المبشرة وإن لم تكن مبشرة
على حجر ويكون خروج الزيت على الحجر فينسلقوا مرة واحدة
على النار بشرط أن تكون نار قوية وبعدها توضعها في السكر
على حسب المقادير المعلومة قبله ويمكث على نار هينة جداً اثني
عشر ساعة

إذا أردته من غير سلق فيمكث على النار اثني عشر ساعة
وإذا كان سلق يمكث ساعتين

أبو فروه فانه يمكث على النار عشرين ساعة

الجنزبيل وجوزة الطيب والجذر الاخضر وجوز الهند
الجنزبيل وجوزة الطيب أولاً يبل بالماء اثني عشر ساعة وبعدها
يعلى ستة وثلاثين ساعة على نار هينة

الجزران الاخضر فانه أولاً يسلق ثم يوضع في السكر كما تقدم
جوز الهند فانه يتقطع بعد تقشيريه قطع رقيقة كهيئة الورق
والأحسن كونه ينشر على المبشرة كهيئة الورق الرقيق ويمكث
بالسكر ستة وثلاثين ساعة على نار هينة

الخوخ صناعته في المربة كصناعة مربة الشليك حيث انه
لا يتحمل النار وسكره يكون زائد في السوي عن الآخر
جزء يسير حتى أنه يوازن المياه الناتجة من الخوخ في غليانه
وكذلك التوت الدره اندلى والتوت العادة

مربة القرع الادراف واسمه التركي (اصمه كباك)
واستعمله من بعد تقشيريه والأصح جرده بظهر السكينة
ومن بعد جرده ينساق مرة واحدة على نار جيدة ثم يتصفى
ويوضع في السكر حسب ما عرفنا سابقاً وهو يبق كهيئة الورد
ومربة القاوون التركي الجامد كذلك وهو لا ينساق بل يتقطع

شربات الشليك والوشنة والتوت والرمان

استعمال الجميع واحد

وهو أولاً تصفى الصنف المرغوب الناتج منه اذا بلغ اوقيتين
فعليهم خمسة اقات سكر واستعمالهم كالسالف ذكره

﴿ شربات الليمون ﴾

استعماله هو أن الاقة من ماء الليمون عليها خمسة عشر اقة
سكر وأربعة اقات مياه وصناعته كما تقدم
وجميع الباقي من المشروبات هي بالمقادير المبينة قبله والصناعة

﴿ اللوز ﴾

واحدة

هو أن الاقين اللوز من يعد تقشيرهم ودقهم مع جانب
سكر دقا جيداً حتى يصير مثل العجين يضاف عليهم قيمة اقة
مياه او اقة ونصف ويصفى وبعد تصفيته يضاف عليه خمسة
اقات سكر ويفليهم علي النار كالشراب البادي ذكره اه

تنبيه — استعمال جميع المشروبات كهذه الصفة وهو أنها
تصير علي النار فتتعقد مثل العسل الابيض والحذر من حرق
الحلة علي النار لانه اذا حصل حرق من أي جهة في الحلة فيتلف
جميعه ويكون الصانع للمربات والمشروبات عند تركيب الحلة علي
النار لاى صنف منهما استعضر علي حلة وبها مياه أخرى وقطعة
خرقة نظيفة ويبل الخرقة من المياه ويعصرها ويجري تنظيف
صور الحلة في أثناء الغليان ودائماً يكون ملتفت للحلة شرطاً أن

تكون حمرة كهيئة الذهب واما مبيضة جديدة والاحسن حمرة
والصنعة في طلاها قبل التشغيل — ويشترط أن الصانع لا يعمل
شيء من الاصناف المذكورة علي النار ولا يشغل فكره بشيء آخر
عما دام جاري الشغل في المربة او الشربيات اهـ

﴿ فصل في استعمال الطرشى ﴾

بذنجان اسود	عنب
قرع نوار صغير	باميه روى
خيار	بصل
فلفل	زيتون أخضر
جور	زيتون اسود
كرفس	قرنبيط
فصوليه	بنجر
فلوكيا	قوطه خضره
كرنب	بطاطس

نفت أبيض فرنساوي

فالبدنجان ينشق نصفين وينساق نصف سلق ويتصفى من
الماء ويتحشى ورق كرفس مفروم وجانب ثوم وجانب فلفل حار
وبعد حشوه يترص في اناء ويوضع عليه جزء ملح يسير ويوضع
عليه الخل الصافي بدون مياه اهـ

القرع النوار والفصوليا هما الاثني شرح البدنجان

البطاطس تسلق نصف سوي وتتقشر وبمسحها تنقسم
نصفين وتوضع في اناء وتوضع فوقه جانب خل وثوم وملح
ورق الكرفس

الجزر والكرفس ينسلق ويوضع فوقه خل وملح يسير فقط
مخلل الخيار - يوضع في اناء فوقه الخل وجانب ملح وجانب
ورق الكرفس

العنب - شرحه

الفلقل - شرحه

اللفت يتقشر وينسلق كهيئة البطاطس
وأما البنجر فانه ينسلق ويتقشر ويتقطع قطع متساوية ويوضع
في اناء ويضاف عليه الخل والثوم والملح وجزء من الدقيق مختلط
بجانب ماء اه

الفلوكيا والقرنبيط كهيئة الكرفس
البامية الصغيرة الرومي فانها تسلق مره واحده وتوضع في
اناء بعد تصفيتها وبرودها ويوضع فوقها جانب ثوم مفصص
ومقشر صحيح ويوضع فوقها خل كفايه حتى تغطي بالخل انتهى
البصل والكرونب الصغير ينسلق كهيئة البامية بدون
ثوم بل يوضع عليه جانب فلقل حار وكرفس وخل كفايه والجميع
كله مغطي بالخل في القدره

الزيتون الاخضر - تحضر القدر المعلوم منه ويشرح واحده

واحد من أجنابه ويمكث في المياه أسبوع وكل يوم مياه جديدة
وبعد الأسبوع يوضع في الملح الكفاية حتى يتغطى بالزيت
وينعصر عليه جانب من ماء الليمون وجانب ملح يسير ويتغطى
ثلاثين يوما وبعد ذلك يصير أحسن من الزيتون الجرتلي الذي
يحضر بزيتته وإذا أراد الإنسان أن لا يوضع عليه زيت فيمكن
مقدار ستة أيام في الماء والملح

الزيتون الأسود - إذا أردت تخليله تحضر فرد وتوضع فيه
وراق ملح وراق زيتون بالتدريج ويوضع عليه شيء ثقيل مقدار
عشرة أيام

القوطة الخضراء - توضع في الملح عشرين يوم وعليها جانب
ثوم أو جانب ورق كرفس وملح يسير وخل كفاية
انتهى مخلل الدارشي الخالص وهو تخليل اسلامبولي

﴿ فصل في الخضارات البذنجان الأسود ﴾

وبطبخ علي جملة أنواع وهم ﴿

النوع الاول مسقعه

كيفية صنعها أن تحضر جانب من البذنجان الصغير
وتقطعه كل واحد أربع قطع من بعد تقشيرها ثم تحمره في السمن
وتحضر حله أو اثنين عن قيمة المطاوب التي يقال لها دقية وكل دقية
عبارة عن طبق ويوضع أولا في كل منها قيمة نصف رطل من
اللحم المفروم الموضح الذي يقال له « قيمة » وترص من البذنجان

علي القيمة المذكورة قيمة ثلثي الدقيه وتوضعها علي النار وتسقيهم
بماء الملح وعند قرب سواها تعطىها جانب من ماء القوطه
والليمون وتضبط ملحها وتباشرها خوفاً من حصول حرق أي
جنب من الدقيه وأكلها يكون سخن وهي لذية

نوع آخر - ويسمي أيضاً بالتركي كترشمة وهو الباذنجان
الاسود المذكور (وبالعربي مقل) وطريق صناعته أن تحضر
جزء من الباذنجان وتقطع الواحدة أربعة قطع بالعرض وتلحها
بالمالح والفلفل وتقليها بالزيت الي أن يتحمر وترصه في الطبق
وتحضر جانب لبن صافي وجانب من الثوم يسير والمالح وتسحقهم
معاً وتوضعهم علي اللبن مع خفقهم جيداً وتوضع اللبث في
وسط الطبق

القرع الكترشمة استعماله مثل الباذنجان البادي ذكره «
المالوخية وصناعتها أن تحضر مقدار من المالوخية المقطعة
بالورقة المغسولة جيداً وتحضر جانب من السمن علي النار وتحمر
المالوخية بالسمن حتي تنشف وهي علي لونها بدون ان تحترق ثم
تحضر جانب من اللحم المفرومة وتوضعها علي النار يبصل أكثر
من اللحم حتي تتحمر نصف امرار ثم تضيف عليه جانب من
ماء اللحم وتغليهم ثم تعطىهم جانب من الحمص المقشر ثم تنزل
المالوخية من بعد ان تكسرها بيديك تكسيراً جيداً وتحضر جانب
ملوخيه خضرا وتفرمها نصف فرمه وتضيفها علي المالوخية

المذكورة وتقلبها حتي تنتهي ثم تعمل لها الكسبره والثوم المعتاد
وتعطىها جانب من الفلفل الاسود وجانب من ماء الليمون قليلا
وتضبط مالحها جيداً وهذه صفة الملوخية البوراني
واذا طبخت بالفراخ أو باللحم أو بالحمام فتكون الصفة واحدة
وانما تقطع اللحم أو الفراخ أو الحمام قطع متساوية علي حسب
المريغوب

السبانخ البوراني طبخه مثل الملوخية المذكورة في ورق البنجر
الصغير طبخه مثل الملوخية المذكورة وكذلك السلق
بيان استعمال السبانخ العادي

ان طباخته هي أن تحضر جانب من البصل المفروم وتوضعه
في حلة وجانب من السمن وتقلبه مرتين حتي يتحمر نصف احرار
ثم تضيف عليه قدر رطل لحمه وتقطعها قطع متساوية وتضيف
عليه جانب من ماء اللحم ومن الفلفل الاسود ومن الحمص المقشر
ثم تساق السبانخ في حلة اخرى وتنزلها وتصفىها ثم تبردها بماء
بارد وتعصرها وتفرمه وتضيفه على الاشياء المذكورة وتقلبه
وتضبط مالحه جيداً وتعمل له توم وكسبره ان كان مصري وان
كان عثماني فيؤكل من غير كسبره

الخبيزه والرجله وطباختها كالسبانخ المذكور
أنواع البذنجان ان طبخة البذنجان الاسود بالزيت علي
أنواع كثيرة فالنوع الاول

هو ان تقشر البذنجان السوداء قشره وتترك قشره وتشقه
 من الوسط وهي صحيحة وتحضر جانب بصل مفروم وجانب
 كرفس وبقونس ونعناع وشبث وثوم وقوطة مقطعة قطع
 رفيعة وتحمر البصل ابتداء من بعد تحمير البذنجان في الزيت
 ثم تنزل البصل على النار وتضيف عليه الاشياء الموضحة وتعطيه
 جانب ملح وفلفل وتحشى البذنجان من الوسط قيمة القدر المعلوم
 وترصه في الصنية وترش عليه جانب صنير وتوضعه على النار
 وتعطيه من المياه شيئاً فشيئاً وعند قرب سواه تعطيه جانب كبير
 من اللبون وجانب من ماء القوطة يسير ومن بعد ذلك يدخل
 الفرن مقدار خمسة دقائق ويضبط ملحه جيداً ولا يؤكل الا
 بارد وهذا الصنف يقال له بالتركي (امام بيان)

نوع آخر هو بهذه الصفة انما يزيد في كونك تضيف عليه
 جانب خل وسكر والصناعة واحدة وهذا الصنف يقال له
 بالتركي (أكشيره)

نوع آخر هو كذلك بهذه الصفة انما البذنجان يسلق والاستعمال
 واحد ويزيد اللبون له واذا كان ماء حصرم يكون الذكا وأن
 الزيت يكون زايد لنسبة سلقه واسمه (أكشيره يلان)

نوع آخر يقال له تومة - وطريق صناعته أن تقطع البذنجان
 قطع متساوية ويتحمر في السمن وبعد تحميره يترص في طواة
 مخصوصة له أو صنية صغيرة قيمة صحن واحد وتجعل في وسطها

جانب من الجزر المفروم وكرفس وبقسونس وترص عليها البذنجان
الذكور كما هو حتى وأن الصينية تكون مملوءة كفاية وتحضر
جانب لحم مفرومة وتعصجها على النار بجانب بصل وتضبط ملحها
وتعطىها جانب فلفل وجانب بهارات وتركب البذنجان المذكور
على النار وقرب سواه تعطيه جانب من ماء طباطم الليمون ويكون
سواه بماء اللحم المستقوي وبعد انتهى سواه تكسيه باللحمة المفرومة
وتدخله الفرن خمسة دقائق ويتناول منه الاكل وهو سخن لانه
لذيذاً جداً ويقال له (كلاح)

نوع آخر واستعمال طبخه أن تقطع البذنجان ثلاث قطع
كهيئة قطع الانعومة السالف ذكره وتخلي قلبها وتقشر نصفها
وتترك النصف الآخر بقشره وبعد ذلك تحمرها بالسمن وبعد
تحميرها تعصج جانب من القيمة وتعصج عليها جانب ملح وفلفل
مفروم ثم بعد تعصيجها على النار وسواها جيداً تفرمها بالثاني
وبعدها يضاف عليها صفار بيضة وجانب من الصنوبر جزئى أو
من الفستق الاخضر ثم تحشى البذنجان واحدة واحدة الى آخره
وتحضر جانب من الدقاق قيمة القدر المعلوم وترصه فيها كهيئة
البذنجان المسقعة والسوى واحد انتهى

﴿ نوع آخر ويقال له الشيخ موسى ﴾

هو ان تقشر البذنجان الصغير ويتخلى من الوسط بالاطول
ويقال له بالتركي (كارتياك) وبعد تقشيرها يتحمر في السمن تحميراً

جيداً وبعدها ينحشى بقيمة المذكور قبله ويرص في الدقاق أو في طوالة
صغيرين وبعدها انتهى سواء يدخل الفرن مقدار دقيقتين وهو جيد

﴿ في البذنجان المحشى العادي ﴾

انه يتخلي جيداً وينزع منه البذر وبعدها يتقشر من الخارج
ثم تحضر جانب بصل مفروم في حلة وتسوي على النار نصف تسوية
وعليه جانب أرز قيمة القدر اللازم مغسول ومنقى وجانب بقدونس
ونعناع وان كان البذنجان شامى يضاف عليه جانب ثوم وجانب
ليمون وجانب لحم مفروم قيمة القدر المعلوم والجميع يمزجوا
بعضهم وتحمى بهم البذنجان ويرص في حلة وتوضعها على النار
ويكون موجود حلة أخرى بماء يغلي على النار ويؤخذ منها
كبشتين على البذنجان المذكور ويغلي غليتين على النار وبعدها
يصير نزوله وتصفية الماء منه ويقدح له جانب سمن ويركبه على
النار ويعطى له الملح الكفاية ثم يسقيه من ماء اللحم المستوي شيء
فشيء الى انتهاء وعند قرب سواء يعطى له جانب ليمون وجانب
ماء طماطم يسير وهذا يقال له ضامه اسلامبولي وهي لذينة

القرع الكروسة الضامة وهو بالشكل نفسه والاستعمال واحد

انما لا يوضع عليه ليمون

القرع المسقعة والبصطي استعمالها كهيئة استعمال المسقعة

البذنجان

اللفت الاخضر استعماله واحد مثل البذنجان المسقعة ويكون

أكله في شهر طوبه

« مسقعة الكرات ابو شوشه وضامته »

فان مسقعته مثل البذنجان الاسود والضمامة كهيئة الضامة

السابقة

مسقعة الكرنب تحضر القيمة المطاوعة من الكرنب الابيض
وينزع منه الضاموع حتى يصير ورق فقط ويفرم كهيئة الكنافة
وبعد فرمه يتحمر في السمن حتى يصير دبلان بشرط أن يكون
نصف سوي ويوضع بعدها في مصفاة حتى يصفى من السمن
وبعدها تحضر الدقاق كهيئة البذنجان الاسود السابق توضيحه
ويسوي مثاله ويسمي بالتركي (مشكا) ويقال له بالفرنساوي
(شكروت فارسي) انتهى

« بذنجان الضامة الكدابة الذي بالزيت »

من بعد أن تحضر القدر المعلوم من البذنجان تخليه جيداً
وتجعل لكل منهم غطي وتحضر جانب بصبل مفروم وجانب
أرز مفصول منقي جاهز وبعض بقودونس وشبث ونعناع مع
جانب قوطة ثم توضع البصل بجانب زيت علي النار حتي يصفر
وقبل ذلك تطلع النصف منه والباقي يصفر للغاية ثم توضع عليه
جانب مياه قيمة سواه نصف سوي وتضيف عليه البصل المذكور
الذي لم يجز تحميره المستوي نصف سوي وتوضعه علي جميع
الاشياء المذكورة ويمزجوا ببعضهم مع ملح وفلفل وتضبط

ملحه جيداً فان الارز سيبلغ درجة نصف سوي ثم توضع في
صنية لغاية ما يبرد وتغمر عليه ليمونتين أو ثلاثة ثم تعطيه جانب
من النهار وجزء يسير من السكر المدقوق ليضيق حرارة الزيت
وتحضر حلة نظيفة تكون مبيضة وتوضع بارضيتها جانب بصل
من غير سوي وجانب كرفس وتحشى البذنجان واحدة واحدة
وتغطيتها وترصه بالحلة علي الواقف الى أن ينتهي ثم تحضر جزء
زيت علي النار حتي يستوي وتضيفه علي البذنجان وتضعه علي
نار متوسطة وتعطي له ماء اللحم شيئاً فشيئاً وان لم يكن موجود
ماء حليم يكون ماء ساخن جداً وقرب سواه تضبط ملحه
وتعطيه بجانب من ماء الليمون زيادة قيمة ليمونتين أو ثلاثة وهذا
الصنف يقال له (بالانجي صنولة بذنجان)

القرع بالانجي صنوله كذلك بهذا الاستعمال وأيضا الكرنب
ورق العنب والكراوات أبو شوشه والطماطم ورق السلق العريض
والخرشوف كذلك القوطة والبذنجان جميع صناعتهم واحدة
كهيئة البذنجان الاسود والجميع بزيت

« فصل في استعمال البامية التي تؤكل باردة بالزيت اللوكا »
وهي اذا أردت أن تصنع صحنين أو صحن هو أن تحضر
خمين درهم زيت وتضعهم في حلة وتضيف عليهم مقدار ثلاثين
درهم بصل وتقطعهم قطع رفيعة وتضعهم فوق النار مع جانب
جزر وكرفس والجميع يغاوا علي النار مقدار خمسة دقائق وتضيف

عليهم مقدار رطل ماء عادى أو ماء لحم قوى والاحسن ماء لحم
منزوع الدسم ثم يضيف البامية قيمة المطلوب وعليهم جانب من
الشوم يسير وتغليهم حتى يستوى وعند قرب سواهم تعصر عليهم
ليموتين أو جانب من ماء الحصرم أو جزء يسير من ماء الطماطم
وبعض فلفل اسود وتضبط ملحمهم جيدا انتهى
« الفصولية الخضرا »

ان استعمالها مثل استعمال البامية المذكورة أعلاه انما تزيد
نفعه قريب سواها جانب بقدر نيس مفروم توضع عليها انتهى
« أنواع الكوسة المسقعة الصغيرة »

النوار يستعمل مثل الفصولية المذكورة
الطرطوفة وتسمى تفاح الارض والاستعمال كما تقدم
« الكشك الماظ الطازة »

يستعمل مثل الفصولية البادية الذكر
القول الأخضر الرومي والبلدي الاستعمال هو كما تقدم أعلاه
« فصل في استعمال البامية البورناني »

أولا تحضر القدر المعلوم من البامية حسب الطلب وتقشرها
كالعادة وتكون صغيرة وتغسلها حتى ينقطع عنها الخاط وتحمرها في
السمن وتصفيها بمصفاة من السمن وتحضر جانب لجة خالية العظم
حسب القدر المعلوم من البامية وتفرمها جيدا وتعصجها على النار
وتقطع البامية قطع متساوية وتحمرها في السمن جيدا وتوضع

اللحم المعصج في الدقاق والبامية فوق اللحم وسواها كسوي البذنجان
المسقة انتهى

رؤس السبانخ استعماله هو مثل البامية وكذلك القرنبيط
فصل في استعمال الحميض

اسمه بالافرنكي لوزي

واستعماله أن تحضر قيمة القدر المعلوم أقه أو نصف أقه
وتقطعه في مثل هيئة السبانخ وتسلقه في ماء على النار قيمة غليتين
وتوضعه في منخل سالك حتى يتصفى من مائه وتنقله الي أناء ثاني
وتصفيه لانه يتحمل النار ويتصفى بسرعة وبعد تصفيته تحضر
جزء من الزبدة أو مسلي جيد وقيمة عشرة دراهم دقيق تعلبهم
على النار وتقلبهم بسالك أو معلقة وبعد أن يغلي على النار مسافة
ثلاثة دقائق فتضيف عليه جانب من اللبن أو من ماء اللحم الجيد
وتضيف بعد ذلك الحميض وتقلبه فتجده جامدا مثل المهلبية ويغلي
على نار هينة وتمطيه جانب فلفل وملح وتضبط ملحه وتحضر
عيش حمر قطع متساوية وجانب بيض مسلوقة مقطع أربعة
قطع وعند غرف الحميض توضع في أطرافه العيش المحمر والبيض
المذكور وكيفيته أن توضع البيض ما بين قطعتين عيش وعند
قرب الأكل توضع فوق وشه خلاصة اللحم المستوي الذي يقال
له جلاس فيصير لذيذ جدا اه

واذا أردت أكله بنوع آخر فانه يكون مع الكوستالته

المشوية فلا بأس أو مع البوفتيك أو الحمام أو السمان المصنوع
 كباب أو مع كباب الفرن الرستو الذي هو نخذ كباب
 وإذا أردت أكله مع الفيتكندوا نوع من اللحم الكباب
 الافرنكي فلا بأس أو مع البوفندو فلا بأس
 وكذلك السباخ بهذه الكيفية ويقال له بالفرنساوي بوري
 بفار انتهى السباخ

(فصل في استعمال الجزر الافرنكي والفاركيو وابور كبه
 والقرنبيط والبطاطه وهم افرنكي)

وإذا أردت استعمال أحدهم فتحضر قيمة القدر المعلوم من
 صحن عشرة فالصحن الواحد عبارة عن نصف أقة منهم أو أقة
 كاملة وإذا كان طبق صغير فيكون ربع أقة ويعد تقشير المقدار
 المعلوم حسب المزوم من أحدهم فتسلقه جيدا وتقطعه قطع
 متساوية وتحضر جانب زيت على النار مع جانب دقيق وتقلبهم
 على النار قيمة دقيقتين في السمن يغلوا ثم تضيف عليهم جانب
 لبن من نصف رطل الى فوق على حسب المرغوب وسنرجع
 للسمن الذي فوق النار مع الدقيق لما تضيف اللبن فتقلبه تقليب
 بسرعة عند وضع اللبن على السمن بالدقيق المذكور ويغلو غليتان
 خفيفتين وتضيف الجزر على النار وإذا كان موجود قشطة فلا
 بأس من أن تعطيه جزء قيمة عشرة دراهم ويقال له بالفرنساوي
 بارزيني واستعمال الجميع بهذه الطريقة انتهى

فصل في السباخ المارسيلى باللحم المفرومه

تحضر جانب سباخ مقطف فقط الورق الرقيق وتسلقه علي النار وتبرد عليه بماء بارد وتعصره جيداً وتفرمه كهيئة السمسم وبعدها تحضر جانب بصلي مفروم مثل السباخ وتحضر جانب قيمة معصجة كهيئة السباخ وتوضع البصل المذكور بجانب مسلي علي النار بطواه حديد حتى يصير في نصف الاصفار وتضيف عليه السباخ مع القيمة المذكورة وتقلبهم مرتين علي النار وتضبط ملحهم وتعطيهم جانب بيض قيمة المطلوب من عشرة الي عشرين علي حسب مايلزم وتكسرهم في اناء آخر وتحققهم جيداً وتضيف البيض علي السباخ وتقلبهم بسرعة وعند قريب سوي البيض فتجمعه مطاول بجوار الطوه ويكون استعماله قرب الاكل بدقيقتين أو بخمسة ثم توضع في الصحن المطال وتكون هيئته طوله بهيئة الروسيف وتوضع عليه جزء يسير من خلاصة اللحم المستوي الذي يقال له جلاس وهذا يقال له اموليت بالسباخ وبالفرنساوى يقال له اموليت يينار

واذا أردته الاتوركة الذي يقال له بالسباخ فن بعد تحميرهم الجميع مع بعضهم وهم السباخ واللحم والبصل كهيئة السالف ذكره فتوضعهم في طواة البيض وتكسر عليهم البيض صحيح وتقطر عليه جانب ملح وفلفل وقربل الاكل بدقيقتين فيستوي نصف سوي وهذا الصنف يقال له اوف الاكاستنى

تويل

واذا أردت السباخ ضلمه فصناعته كصناعة الورق العنب
 واذا أردته طرطور أى نوع ساطه فتحضر جانب من
 روس السباخ وتساقه سلق جيد وتوضع له جانب ملح وفلفل
 وتوضع في الطبق وتحضر جانب طرطور مصنوع كالبيت قبله
 وتوضع فوقه السباخ المذكور فان أكله لذيد
 وكذلك بالقرنيط والكرفس والبذنجان المقلي الكيزاته
 بالزيت والرجله وما يماثل ذلك من الخضارات اما أكله ففي
 الظهر واما في الليل فلا يوافق لكونه ليس سريعاً في الهضم
 والجميع يصنع بالزيت

وكذلك القرع المسلق الوار الصغير فانه من بعد ساقه
 يصنع طرطور كهيئة السباخ

وكذلك الفراخ المسلوقة ولحم القوزي الصغير يصنع
 طرطور واذا أردت الأكل منهم فلا بأس

(فصل في استعمال اللحم البارد)

اذا أردت أن تصنع لحم بارد فتحضر مروحه بمعنى يد
 الخروف من اللحم وتنزع منها العظم بدون أن يحصل لها شيء
 لا قطع ولا خلافة ومن بعد نزع العظم وهي علي هيئتها صحيحة
 فتحضر جانب لحم مفروم خالي العروق والدهن قيمة رطل وتقرمه
 فرما جيداً وبعد فرمه تدقه في جرن جيداً حتى يصير بهيئة الزبدة

وتضيف عليها جانب من ماء العيش المبلول ثم تستخرجه من الجرن وتوضعه في أناء آخر وتضيف عليه جانب طروف أو شنبنيروا والأصح الطروف وجانب ليه مقطعة قطع صغيرة وجانب لسان ثور مقطع صغيرة وجانب من صفار البيض قيمة القدر المعلوم حسب الزوم ومقدار المروحة صفار أربعة بيضات وتمزج الجميع ببعضهم داخل المروحة وتخطها جيداً وتلفها في جانب شاش نظيف خالي من النشا وتوضنها في حله بجانب ماء حتى تستوي مقدار ساعه وربع علي نار متوسطة وفي أثناء الغليان يكون معها جانب كرفس وجذر وقرنفل وبصل بقشره مشوي بالنار قبل وضعه علي اللحم وبعد سواها توضعها فوق تخته وتوضع فوقها شيء ثقيل مقدار أربعة ساعات وسنرجع لماء اللحم الذي كانت فيه وسائقه فتصفى من الدسم بشاشه وتخرج جانب لحم مفروم بقري قيمة نصف رطل وجانب جذر وكرفس وقيمة ٢٠ درهم تتقال افرنكي وتقلك التتقال بقيمة عشرين درهم ماء سخن وتضيفه علي ماء اللحم المذكور مع الجذر والكرفس واللحمه البقري المفرومه وتكسر أربع بيضات بقشره وتحققهم جيداً حتى يمزج الصفار بالبياض وتضيفهم علي التتقال المذكور وتمزج الجميع ببعض ييدك أو بساك وتعطيهم جانب ملح قيمة ضبطه وجذر فلفل صحيح أسود وورقة لورا وتوضع الجميع علي نار متوسطة غير سريعة وتكرر الماء المذكور حتى يصير بلون

الالماظ بشرط أن يمكث على النار قيمة نصف ساعه على الاقل
أو عشرين دقيقة وتصفيتها أما بخرقة نظيفة أو بفانله صوف
أيض لأن تصفية الفانلة تصفيتها بدون دسم وبعد ذلك توضعها
على الثلج وفي عشرة دقائق تتجمد مثل الالماس وكيف شئت
تكونها وقريب الاكل تفك المروحة من الشاش بعد مكوئها
على الثلج قيمة ساعتين أو ثلاثة وتفكها من الخيط وتقطعها قطع رفيعة
جيداً وهي على هيئتها وتجعل حولها من التتقال المذكور الذي
صنع شرطاً أن يكون منقطعاً قطعاً كيف تشاء من داخل الطبق
ويتناول منها الاكل فانها تبقى لذيذة جداً

وهذا الصنف يقال له بالعربي لحم بارد دون دورمه ويقال له

بالفرنساوي زيبول فارسي الاجيلي انتهى

واذا أردت أن يكون سخن كباب بالفرن فيها هو الصنف

نفسه فقط يستوي كباب بالفرن بجانب من المسلى وقريب

الاكل تقطعه وتضعه في الطبق وحوله جانب بطاطس محمر

مسلوقة ومقلي بالزبدة قليلاً وعليه جانب بقدونس قليل وجانب

ملح وفلفل وتجعل في أطراف المروحة اللحم المذكورة التي هي

مصنوعة زيبول كباب حسبما ذكرنا وكذلك الفخذة الكباب

وهذا الصنف بالعربي يقال له فخذة كباب بالفرن أو مروحة

كباب بالفرن ويقال له بالفرنساوي زيبوروتي شو

وكذلك فخذة الكباب اسمها بالفرنساوي جييجورونييه

واذا أردت هذا الصنف نفسه من الفراخ في الأنواع الباردة
فلا استعمال واحد.

وكذلك الفراخ الرومي الاثني فان الفرخة هي الذ من
الديك في اللحم البارد وكذلك السمان وكذلك الفراق وكذلك
الحمام وكذلك السفلة خالية العظم والجميع كله استعمال واحد

واذا اردت اللحم البارد داخل قالب من هذه الاصناف
فتقطع قطع رقيقة بداخل القالب الذي يقال له اسبيك الذي يؤكل
بارد في البوفيه فتضع جانب دوندرمه السالف ذكرها المروحة
الباردة فتحضر جانب ثلج مكسر وتوضع عليه القالب وفي أرضيته
جانب طروف مقطع قطع رقيقة ومرسوم رسم منظوم ثم توضع
عليه من اللحم المقطع مثل الريال مدور وتوضع عليه جانب من
الدندرمه فيتجمد من اللحم وهكذا الى أن ينتهي القالب انتهى
وعند اللزوم تحضر جانب ماء سخن وطبق داخله فوطاة
مطبقة وتوضع القالب في الماء السخن مقدار دقيقة وتقلبه بسرعة
على الفوطاة التي داخل الطبق ومنه للصقرة انتهى

وكذلك اللسان البقري المسلوق البارد فوق النسيج فانه
يتقشر ويتقطع قطع رقيقة كهيئة البادي ذكره والاستعمال واحد
ويقال له بالعربي لسان دوندورمه وبالفرنساوى يقال له (رانسج
ديف قورواه

واذا أردت الاوستا كوز البادي ذكره في أول الكتاب

الذي يقال له أبو جانبوا فيتقشر من قشره ويبقى اللحم فقط
ولحمه يسير أبيض مثل الفضة والذ من السمك هو أن تحضر قالب
بيضاوي وتضعه فوق الثلج وتضع فيه جانب من الجلاطينه
التي صنعت من اللحم

ثم تضع اللحم الاوسطا كوز المذكور في الوسط بالقالب وعليه
جانب ميانير المصنوع للسمك وبعد ذلك تتمه حتى يبقى القالب
مملوء لحد الثالث من المانيز والاستا كوز ثم تكمله بماء الدندرمه
ويمكث على الثلج الى ان مع جانب بقدونس مفروم ثم تبسل
الكوارع واحد بعد واحد في البقسماط المدقوق وتضع طاسة
على النار قرب الاكل بخمسة دقائق وبها جانب مسلي أو زيت
حسب مرغوب الآكل وتحمرهم فيصيروا بهيئة الكوفته
الكراتمه المحمرة ويبقى جيد لذيد

واذا أردت أكله بارد باخل والزيت والملح والفلفل يكون
بهية نوع صلصة ويؤكل في السفرة قبل الاكل وهو لذيد
واذا رغبت أكله بتريية فتقطعها قطع متساوية وهي
الكوارع وتضعها في حله وعليها مقدار من خلاصتها قليلا
وتحضر قيمة صفار أربعة بيضات وعليهم قيمة خمسة دراهم
دقيق وتخفقهم جيدا حتى يختلط الدقيق بالبيض وتعصر عليهم
ليمونتين وجزء خل قيمة درهمين أو ثلاثة وتمزج الجميع ببعض
ثم تصفيهم بخرقه نظيفة وتضع الكوارع المذكورين على النار

بالهينة حتى يغلوا وتضيف عليهم التريية وتقلبهم مرتين خفيفتين
ويكون الاستعمال قبل الاكل بدقيقتين او ثلاثة

واذا أردت أكل الكوارع تسقية فأولا تحمر بالسمن
قدر رغيف عيش مقطعة قيمة القدر المعلوم حسبما ترغب صحن
أو اثنين والصحن عليه رغيف واحد ثم توضع الكوارع على
النار تغلي هيناً ثم تحضر جزء توم مفروم وتحمره في جانب مسلي
وتوضع عليه بعد تحميره جزء خل ومن مرق اللحم أو ملح
وقلقل وتبل العيش المذكور من ماء الكوارع وتوضعه في طبق
وفوقه الكوارع وتقطر عليه من الخل والثوم المذكور وتقطر
عليه قليلاً من البهارات واستعماله قبل الأكل بخمسة دقائق اهـ
(فصل في استعمال كباب راعى الغنم الذي يقال له بالتركي

شوبان كباب)

وكيفية صناعته أن تحضر حلة وداخلها جزء بصل وجانب
توم وجانب جزر وكرفس وجانب عظم لحم رقيق وجانب
طماطم الواحد مقطوعة اثنين والجميع في أرضية الحلة متساويين
ثم تحضر جانب من زنود اللحم وجانب من الدوش متقطع قطع
متوسطة وجانب من السفلة الجميع قطع متساوية وتوضعهم
بهينة رص فوق الأشياء الموضوعة بالحلة ثم تقطع فوق اللحم
نصف ليمونه بقشرها حلق وتعطيهم جانب ملح وقلقل وتضيف
جانب ماء قوطه قليل وجانب كيون وقرنفل واحد بالعدد

وجانب مسلي ثم تحضر فرخ ورق غليظ وتلصق في حروفه جانب
عجيق وتوضعه فوق الحلة واطرافه تصق في جوانب الحلة حتى
لا يأخذ نفس لاتمام الرائحة الفكيهة وعدم ذهابها منه ويوضع
على نار هينة قيمة ساعة فلما يجف مائه بدون حرق ثم تنزع الورقة
من فوقه وتحضر الطبق ويستخرج اللحم منه واحدة واحدة
بدون أن يحصل له تقاطع حتى تبقي الارضية ثم تصفي من
الارضية المسلي وتعطي لما هو باقيا بالحلة قيمة عشرين درهم ماء
وتقلبهم تقليب جيد بكبشة حديد أو مغرفة خشب وبعد
تصفيتهم من منخل سالك وبعد التصفية توضع الخلاصة بمحله
صغيرة وتوضعها فوق النار وتصر عليها نصف ليمونة وجانب
كفون وتضبط ملحهم جيدا فيبقي فيه لذة عجبية الشكل ويصير
قلاء متجمداً مثل المهلبية الخفيفة لكثرة قوتها لان خلاصة اللحم
الذكورة جميعها بقيت بهذه المياه وتوضعها قرب الاكل فوق
اللحم المذكورة ويتناول منه الاكل فانه يصير المذاق جدا انتهى
صنف كتاب راعي الغنم

وكذلك الارنارط كتاب يقطع قطع رقيقة بعظمه من السفلي
ويستوي داخل صنية يوضع تحت ملة جانب كرفس وجزر وبصل
ومسلي ويستوي على نار هينة وبعد سواه بالنار يدخل الفرن
قيمة خمسة دقائق وقريب السوي تجعل الاستعمال كهيئة السالف
ذكره وهو أن تنقل اللحم في الطبق وتضيف على الصنية جانب

ماء خفيف وتضيفه كهيئة الشوبان كباب ويؤكل مع لبن صافي ممزوج مع توم وملح وأكله في الغذاء

فصل في استعمال البصاج كباب

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من الدوش واللحم الأحمر السمين النقي ويتقطع قطع متساوية ويتملح بجانب ملح وفلفل وجزء من ماء البصل ومن ماء الليمون ومن البهار الفكية ويمزج ببعضه ويمكث خمسة دقائق حتى يأكل في ماله ومن بعدها تحضر صينية داخلها جانب جزر وكرفس مقطع قطع رفيعة وترصه في الصينية وتوضع على ذلك جانب مسلي خفيف وتوضع فوق نار هينة قيمة نصف ساعة وتغطيه وقرب سواه تغطي له جانب من ماء القوطه خفيف ومن بعد ذلك تدخله الفرن الهينه المتوسطه قيمة عشرة دقائق ثم تحضر جانب رقاق محمر بالمسلي وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر جانب لبن صافي ممزوج بملح وتوم يسير للرائحه فقط وتوضع جانب من الرقاق في أرضية الطبق وترص فوقه اللحم جميعه وبعدها تغطي اللحم بباقي الرقاق وتقطر عليه من الخلاصة الناتجة منه وتقطر عليه أيضا من فوقه من اللبن المذكور وبعد تقطير اللبن ترش جزء من البهار الخفيف وتتناول منه الاكل فانه يبق لذيذا انتهى صنف الكباب الاسلامبولي

فصل في استعمال السجاره كباب

هو انك تقطع قيمه المطلوب من اللحم بهيئة الاصبع خالي

من العظم وتخلجه بالملح والفلفل كهيئة السالف ذكره وتوضعه في صينية وتضيف عليه مقدار مسلي ويستوي على نار بسرعة حتى انه يتحمر ومن بعد تحميره تعطى له مقدار ماء يسير وتضبط ملحه جيداً وتوضعه على نار هينة جداً وتغطيه ثم تحضر مقدار من العيش وتقطعه كهيئة اللحم وتحمره بالمسلي وقرب الاكل تباه بماء لحم سخن وتصفيه من الماء وتوضعه في الطبق وتوضع فوق منه اللحم المذكور وتقطر عليه من خلاصة اللحم الناتجة منه وتضيف عليه مقدار لبن صافي مخرج بمقدار توم وملح يسير ومنه الى الصفرة في الحال تتناول منه الاكل بسرعة

(فصل في هيئة الكوفته الهندي التي يقال لها كباب شامى)

وهو ان تحضر جانب لحم من اللحم الخالي العروق وتقرمه جيداً وتمزجه بجانب ملح وفلفل وبهار ويسير من ماء البصل قيمة نقطة أو اثنين فقط لارائحة ثم تحضر جانب ليه مفرومة وجانب فستق اخضر مفروم أو سنبلر وتمزجه باللحم وتقطعه قطع متساوية منتظمة كيف تشاء وتوضع على كل منهم جانب من الية فوق وجه كل منهم وتقطر عليه بجانب من السمن قليلاً جداً وقرب الاكل بعشرة دقائق تدخله في الفرن بسرعة ويمكث بها عشرة دقائق وتوضعه في الطبق بعد اتمام العشرة دقائق وتقطر عليه جانب من البهار ويتناول منه الاكل بسرعة ولا يؤكل الا بهذه الهيئة انتهت كيفية الكفنة الهندية التي يقال لها بالشامى

كباب هندي

(فصل في استعمال كباب القدرة الذي يقال له بالتركي داستة كباب)
وهو ان تحضر جانب لحم منزوع العظم مقطع قطع متساوية
وتلحجه كهيئة السجاره كباب وتوضعه في قدرة وتسد القدرة
بعجين كثير متجمد وتوضع النار في أطراف القدرة والقدرة
تكون في الوسط والنار بعيدة عنها حتى تستوى ويمكن بهذه
الهيئة ساعتين وقرب الاكل بخمسة دقائق تحضر صحن غويط
وتكسر رقبة القدرة بصنعة وتفرغ الكباب باللفظ وتتناول
منه الاكل فانه يصير لذيذ جداً وهذا الصنف يعمل في جنات
قلعة بيونغاز اسلامبول انتهى

(فصل في السمليك كباب)

وهو ان تحضر جانب من اللحم الضاني وتقطعه قطع متوسطة
واغلبه من اللحم الاحمر وتحمره في السمن وتوضعه في السمليك
المذكور وتحضر جزء من البصل قليل وتحمره وتوضعه فوق
اللحم أيضا جزء جزر وجزء من روس الكرفس الابيض وجزء
سفرجل مقطع قطع متساوية وجزء ثوم محمر نصف تحميره
وصحيح الفص باكله وجزء ليمون وبهارات وقرنفل وصحيح
وجانب فلفل وملح وجانب مسلي وليمون مقطّع بقشره من
فوق السمليك وجانب ماء طماطم وتوضع عليه ورقه وتنثر حول
السمليك بالعجين كما عرفنا في كباب الراعي ويستوي على نار هينة

جدا ساعة تمام وقريب من الاكل بعشرة دقائق تنزل الورقة
من فوقه وتدخله الفرن قيمة عشرة دقائق ويتناول منه الاكل
فانه يبتقي لذيد جدا وهذا الصنف يصنع في بورسه انتهى

فصل في بيان كباب السيخ

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من اللحم الضاني وتقطعه
قطعا صغيرة وتضيف عليه جانب فلفل وملح وماء بصل ومن
ماء القوطة جزء ومن الماء جزء ويمكث قيمة خمسة دقائق حتى
يأكل مالحه وبعد ذلك نشكه في الاسياخ وقرب الاكل بعشرة
دقائق توضع على نار متوسطة وفي أثناء سواه على النار تقطر
عليه جانب من السمن يعود بقندونس فانه يزيد في الاحمرار
ويصير لذيد وعند تناول الاكل منه يكون حاضر جانب سلطة
بصل مقطع قطع رقيقة وتوضع فوقه جانب ملح وتدعكه
جيذا وبعد دعه تعصره من مائه حتى تخرج حرارته وبعدها
تغسله غسالا جيذا وتضيف عليه جانب بقندونس مفروم مع
جانب ماء ليمون وجانب فلفل اسود وجانب خردل وتمزج الجميع
ويتناول الاكل مع الكباب المذكور وان لم يكن موجود
سلطة بصل يكون لبن بجانبه وملح واللبن يكون حامض
أو سلطة خضره أو سلطة جرجير

وأيضا استعمال الكستليتة المشوية على الشباك تكون

بهذه الكيفية

فصل في العرمان كباب

كيفية استعماله تكون من اللحم القوزي السمين البالغ
وزنه ثلاثين رطل وتقطع مقدار من الفخذ مئزوعة العظم قطعة
مقدار خمسين درهم وكذلك قطع من الرؤوس وتقطع من السفلي
والجميع متساويين وتماحهم بمالح وفلفل وجزء كون يسير وجانب
ماء البصل وثوم وحبها من مسحوق وتمزجهم ببعضهم ربع ساعة
حتى يأكل مالحه وتشكه في الاسياخ وتلف عليه الطرب المدهن
من الخروف قطعة قطعة ويستوي على نار هينة كهيئة سوى
الشاورمة ولا يؤكل هذا الصنف الا في الظهر ويؤكل مع سلطة
بصل اخضر انتهى

فصل في شاورمة الراعي الذي يقال بالتركي شوبان كوزوسي
وهو نوعان

النوع الاول انك تحضر قوزي سمين رضيع اللبن وتماحه
مالح جيد مسحوق بالحبها من وجزء قرنفل وتماحه داخل
وخارج وتحضر فرخ ورق كبير وتدهنه وان لم يكن موجود
زبد فيكسوق مسلي بالدي جديد وتوضع القوزي في وسط
الفرخ الورق وتلفه وتربطه وتوضع على الشباك الذي يقال له
اصفاره وتكفي عليه حلة وتوضع فوق منها خم مقدار اربعة ساعات
تمام ويستوي والورق لا يحترق والا اذا كانت النار تكون تحت

الصفرة فينحرق الورق والخروف يتلف والحذر من دخول النار تحت الصفاره بل اذا استوى علي صهد النار فقط

نوع آخر وهو أولا تسليخ خروف قوزي بشرط ان جلده نظيف ولا يامسه شيء لادم ولا خلافه ثم تستخرج معاش الخروف ويكون بعيد عن الجلد وتنظفه جيدا وتفصل رقبتة وتنشفه بقطعة داخل وخارج وتلمحه وتخلع الزنود وتجعلهم فيه بل تخلع المفصل لاجل تقطيعه ويبقى صغير وكذلك الرأس تخلعها من المفصل وتلصقها في حضنه وترده بالثاني جلده في الوسط وتخيطة الجلد كهيئته الاصلية وبالاخص التحفظ في خياطة الرأس ثم تولع مقدار سن فم حتى يصفى وان لم يكن موجود سن فيكون سبله وتكون النار هينة وبكثرة وتفتح قلب النار من الوسط وتكون النار في قطعة غويطاه من الارض وهيئة سواه تكون مثل الفول المدمس وتطلع النار والارض نفسها والعنه وتوضع الخروف في النقره السخنه وتضيف النار قيمة نصف متر فوقه وهذا النصف يضع في الجبل ويمكث ساعتين في النار وقريب تناول الا كل فينزع النار من فوقه بسياسة خفيفة حتى وان الخروف لا يبق عليه شيء .

فصل في هيئة صناعة الكوستليتة التي يقال لها بالفرنساوي

كو تليتة الامناروا

وصناعها ان تحضر قيمة المطلوب من الكوستليتة من

الحروف الصغيرة وتوضيها وتوضيب جيد كهيئة أصلها واحده واحده
 وتفرّد لحة القطعة الواحدة بجانب السطور فرداً هيناً وتعلمهم
 بملح وفلفل وتدهن صنيه بجزء سمين يسير وتوضعهم على نار كثيرة
 وتغليهم حتى يتحمروا من الوجهين ثم تنزل الصنيه من على النار
 وتوضع فوقها فرخ ورق واسع يغطي الصنيه بشرط أن لا تبق
 شيء من الكوستليته باين ثم تثقل عليها بثقل متوسط حتى وانها
 تبرد وتصير جميعها مفرومة متساوية وفي الحال تحضر مسلي قيمة
 عشرين درهم وعشرين درهم دقيق وتوضع المسلي على النار ابتداء
 حتى يستوى السمن تضعف عليه الدقيق وتقلبه بسرعة قيمة
 دقيقتين ثم تضعف جانب من خلاصة اللحم المستقوية قيمة خمسين
 درهم وان لم يكن موجود خلاصة لحم فيكون لبن حليب وتحقق
 الجميع على النار جيداً حتى يصير مثل المهلبية وتضبط ملحاً جيد
 وتضعه على نار هينه ثم تحضر صفار عشر بيضات وتفرم مقدار
 شنبينو الذي يقال له عيش الغراب بالعربي ويوجد بطرف البقال
 داخل زجاج أو علب فالرخيص من العلب والغالي من الزجاج ثم تصفيه
 على البيض بعد مزجه ببعضه وعليه نقطتين ليمون ونقطتين مديبر
 ثم تحضر الكوستليته وتضعها قدامك على التخته وتصالح أطرافها
 بالسكين لتكون دايرة مثال بعضها مع ملاحظة تنظيف المظمة التي
 بها ثم تحضر مقدار بيض مع مقدار ملح وفلفل وتمزجهم ببعض بسلك
 أو ملعقة جيداً وتحضر مقدار بقصات وتوضع على الدقيق المذكور

المصنوع من صفار البيض الاصلى الاول الذي عليه الشنبير
وتنجزه بالصلصة المذكورة وهي سخنة وتقليه جيداً وتغطسها واحدة
بعد واحدة في قاب الصلصة المذكورة وتوضعها في صنية مدهونة
مسلي حتى ينهوا الجميع ثم يردوا وبعدها تصالحهم واحدة بعد
واحدة ثم تغطسهم واحدة واحدة في البيض الذي عليه الفلفل
وتدبلهم في البقصوصات الوجهين ثم ترجع تصالحها ثانياً من أطرافها
وتنظرها بعد خمسة دقائق تنجمد ثم تردها للبيض وتغطسها واحدة
واحدة وبالثاني وتدبلها في البقصوصات بالثاني وتصالحها جيداً
وترصها في صنية أو في طبق كبير قرب الاكل بخمسة دقائق
وتحضّر طبق على النار داخله مقدار مسلي بزيادة قيمة ما يعطيها
حالة قليها ويكون قايها بسرعة ويكون الاكل منتظر في السفرة
وبعد تحميرها يستخرجها من المسلي بمقصومة مخرقة أعنى كبشة
وتوضعها بمصفة لانتقام انتهى جميعها وتصفى المسلي بحلة أخرى حتى
لا يضير فيه شيء مختلفاً من الكوستلته ويرد على النار بالثاني
وتحضّر مقدار بقندونس مقطف ورقة صحيح غير مفروم
وتلقيه بالمسلي حتى ينشف وهو أخضر على لونه ثم تستخرجه
من المسلي وتضعه فوق قطعة ورق أبيض وتحضّر طبق بسرعة
وتوضع داخله فوطة نظيفة مطبقة وترص عليها الكوستلته
رصاً منتظماً وبعدها توضع البقندونس المحمر وسط الكوستلته
وتابس العظم بورق مختص بالكوستلته يوجد عند الحلواني وبسرعة

تتوجه الى السفرة انتهى

وهذه الكوستليته تصنع للملوك ومعنى كوتليت المناروا
أعني كوستليته على كيف الملك

فصل في الكوستليته التي يقال لها الاتلتيز

وهو ان تحضر الكوستليته قيمة المطاوب وتوضيها واحدة
واحدة وتحضر جانب بقصات مدقوق أو قلب عيش مفروم
ومصفي من منخل سلك كهيئة البقصات المدقوق وتحضر جانب
من أحدهم وتضيف عليه جانب جبنه بارحان مدقوق وتمزجها
مع البقصومات أو مع العيش وتحضر جانب بيض قيمة ثلاثة أو
أربعة بيضات وتطلع الكوستليته بملح وفلفل خفيف وتطس
الواحدة بعد الواحدة في البيض وتدبهم في العيش المذكور
وتقلبهم في جانب مسلي داخل على النار من الوجهين ويكون
موجود مقدار بطاطس مساوق مصفي من منخل سلك كهيئة
السجين ويضاف عليه مقدار زبدة ومقدار لبن يسير ومقدار ملح
وفلفل خفيف ممزوج ببعضه على النار

وهذا الصنف يؤكل مع الكوستليته المذكورة المقلية وهو
يؤكل بالظهر وهو لذيق انتهى

نوع آخر الذي يقال له كوتليت الاديابل

وهو ان تحضر قيمة المطاوب كهيئة السالف ذكره وتطعمه
تجانب ملح وفلفل ويكون الفمحم والم جيداً وتوضع الشباك على

النار بسرعة ويكون الاكل منتظرا في السفرة قرب الاكل بدقيقتين ثم توضع الكوستليته فوق الشباك وهو سخن وتقلبها على الوجهين بسرعة وتمكث ثلاث دقائق فوق النار وتوضعها في طبق آخر أما سلطتها فهي جرجير أو خض وأكلها في المساء

فصل في أعمال البوفتيك ويؤكل في الظاهر

هو ان تحضر قيمة المطاوب من اللحم البفتيك أو من الفليت أعني الفليت من خاص ادم والبوفتيك من اللحم العادي البقري ويتقطع قطع متساوية وتنشف بجانب السطور وقرب الاكل بخمسة دقائق توضع الشباك على النار كهيئه الكوستليته البادي ذكرها وتطبخه جانب ملح وفلفل كفاية على حسب المرغوب في الملح اما خفيف أو متوسط والاصح متوسط وتقطر عليه مقدار من السمن أو من الزبدة جزئي أو من السمن الناتج من اللحم المستوي والاصح من السمن الناتج من اللحم أو من الزبدة ويكون حاضر مقدار بطاطس مسلوقة ومقطعة قطع مجسمة غير رقيقة وتوضع عليهم مقدار ملح وفلفل وتوضع مقدار زبدة في طواة وتسيحها ومقدار بققدونس مفروم جيد أرق من السمن وتضعه في قطعة خرقة وتغسله وتعصره في الشاشة حتى لا يبق فيه مياه أبداً وتوضع البطاطس في الزبدة المذكورة وتضيف عليه البقدونس وتغليهم على النار مرتين وتضعهم في جنب الطبق المستطيل وإذا كان الطبق مدور تضعهم الجميع في

وسط ويكون الشباك سخن على النار أثناء صناعة البطاطس
والاكل منتظر على السفرة ويوضع البوفتيك على النار مقدار
اربعة دقائق أعني كل وجه من القطعة الواحدة على الشباك دقيقتين
ومنه الى السفرة انتهى وهذا الصنف يقال له بفتيك الاميه دوتل
ويؤكل في الظهر

فصل في كوستليتة البصل الذي يقال لها بالفرنساوي كوتليت

الاشوبيز

وهو ان تحضر مقدار بصل قيمه ربع اقه وتقشره ثم تبشره
بشر رفيع مثل ورق السجاره على طول البصل مع مقدار كرفس
وجزر يتقطع مثل البصل وتوضعه على نار حتى يستوى وفي أثناء
سوي البصل تستوى الكستليتة في صنيه مدهونه بجانب
مسلي مثل الكستليتة السالف ذكرها التي هي على كيف الملك
وتصفي البصل من بعد ما يستوى ولا يبقى منه ماء أبدا ثم تستخرج
الكستليتة من السفل الذي عليها وتوضع مقدار مسلي عشرة دراهم
في حلة صغيرة على النار ومن بعد تسوية السمن تضيف عليه
عشرة دراهم دقيق وتقلبسه في المسلي حتى يغلي قيمة دقيقتين ثم
تضيف عليه البصل المصفي وتخفقه جيدا حتى يمتزج ببعضه مع
مقدار قشطه وتضيف عليه صفار ستة بيضات ويكون تقليبها
بالبيض على غير النار وهو سخن وتضبط ملحه جيدا وبسرعة
تلبس الكستليتة من البصل المصنوع بالوجهين وتوضعها في صنيه

لغاية ما تبرد وتنظف العظم جيداً وتحضر مقدار بقصومات
مدقوق ومقدار بيض صغار بالبياض ومخفوق وتغطس الكوستلته
واحدة واحدة وتدبها في البقصومات وقبل الاكل بخمسة
دقائق تحمرها في السمن ومنها للسفرة انتهى

(فصل في الحمام الكوليصى)

وكيفية صناعته هو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من الحمام
وتنظفه تنظيفاً جيداً وبعدها تشقه من صدره وتستخرج عظمة
الصدر وتلقى الحمامة بجانب بالساطور وتلحها بالملح الكافي وتغمر
عليهم مقدار من ماء البصل وتضيف مقدار فلفل اسود وبهار
وقرب الاكل بعشرة دقائق توضع الشباك على نار متوسطة
وتدهن الحمام بجانب مسلي أو زبدته وتوضعه على النار نحو خمسة
عشر دقيقة ومن الشباك للاكل بسرعة واذا كان يتأخر لبعد
الاكل بعشره دقائق فلازم وضعه بحله صغيره ويوضع على نار
هينة جداً والا حسن اكله في وقته

وكذلك الفراخ البداره والسمان بهذا النوع واذا أردتهم
كتاب في السيخ فتملحهم كما ذكر قبله وتشكهم في الاسياح
وتوضعهم على النار وكل خمسة دقائق تقلبهم مرة بشرط أن تكون
النار على الجانبين أو فوقه وتحتة خالي من النار وهو يستوي
كهيئة شاو رمة السيخ ثم كل خمسة دقائق ترش من ماء الليمون
مع مقدار مسلي اذا كان الاكل يشرب خمره فيكون بهذه

الصفة وإذا لم يكن يشرب خمره فيكون رشه بمقدار مسلي
خفيف عند تقلبيه وإذا كان الآكل ضعيف البنية فيستوي على
نار هينة جداً بدون رش مسلي وهذا الصنف يقال له حمام في
الشيخ فراخ في الشيخ

وكذلك السمان والفراخ البداره والفراخ الرومي وإذا كان
كوليستي فيكون حسب ما عرفنا قبله

(فصل في كباب الفرن)

هذا الصنف لا يصح إلا من قوزي صغير وهو أما أن
تحضر مقدار من الفخذة أو جزء من الضلع والدوش وتوضع
الجميع في صنية متوسطة قيمة القدر المعلوم وتضيف عليهم جزء
من الملح وفلفل وجانب من المسلي جزئي وجزء من رءوس
الكرفس الأبيض ومقدار جزر جزئي ومقدار ورق لوز ومقدار
ماء خفيف وتضعه في الفرن وتكون نارها متوسطة ويمكن
في الفرن ساعه وربع وإذا كان الأفرنكي ساعه فانه يصير جيداً
ولذيذا ويتناول الإنسان من هذا الصنف وقت ما يحب

فصل في بيان القرع الصندوق المحشى فان هذا الصنف يقال
له بالتركي كارينارك ويقال له بالفرنساوي (كورج اجرتان
برس)

وكيفية استعماله ان تحضر قيمة اقة قرع متساوي وتقشره
وبعدها تخلي قلبه اغنى تستخرج منه اللب ويصير قلبه مفتوح

وبعدها تحمره في السمن تحمير هين وتحضر مقدار لحم مفروم
 قيمة مائة درهم وتصبجها علي النار هي والبصل وجزر وكرفس
 ومقدار من البقدونس والنعناع وجزء ملح وفلفل وتفرم الجميع
 فرم متوسطا ثم توضعهم في جرب وتضيف عليهم جزء عيش
 مبالول قيمة عشرة دراهم وصفار أربع بيضات وتدقهم في الجرن
 جيدا وتضبط ملحهم حتى يصيروا مثل الزبدة وفي أثناء الدق
 تضيف عليهم مقدار من لب القرع وبعد ذلك تحضر صنية
 صغيرة قيمة القدر المعلوم وتحشي قلب القرع من هذا الصنف
 السابق دقه بالجرن ثم ترص واحده بالصنية وتعطيه جزءا من
 المسلي يسير قيمة خمسة دراهم وقيمة درهمين ملح وتوضعه على
 نار متوسطة وقرب سواه تعطى له مقدار من ماء الطماطم وترش
 عليه جزء من البقسماط مدقوق وتوضعه في الفرن مقدار عشرة
 دقائق الى ان ينتهي سواه جميعا مقدار عشرين دقيقة أولا وثانيا
 وان يصير في غاية الاتقان

وكذلك الباذنجان القوطة فان استعمالها كما تقدم غير انه
 لا يتحمر في السمن وهذا الصنف يقال له بالفرنساوي
 (بوم دامورناسي)

وكذلك الباذنجان الاسود مثل القرع في الاستعمال ويقال
 له بالفرنساوي بلجين برس اجرنان

فصل في التوللي

هذا الصنف. مجمع من كافة أجناس الخضار ويقال له بالفرنساوى
 (حار دنيير) وكيفية صناعته أن تحضر مقدار من اللحم خالية
 من العظام وتقطعها قطع متطاولة وتحضر مقدار بذنجان اسود
 وتقطعها مثل اللحم ومقدار قرع ومقدار فصولييه ومقدار باميه
 ومقدار قوطه وتحمر الجميع ماء هذا الطماطم ثم تحضر سمليك أو
 اثنين وترص راق لحم من تحت مع جزء بصيل وتوم ثم ترص
 الفصولييه وفوقها دور لحم وفوقه دور باميه وفوقها دور طماطم
 وفوقه دور لحم مفرومه معصجه وفوقها دور قرع وفوقه لحمه
 فوقها دور بذنجان وتوضع الملح والفلفل الكفايه وجزء من
 الكمون وتوضعه علي نار هينة غير سريعة والا اذا كانت النار
 سريعة فيخشى من حصول حرقه وفي حال سواه تسقيه من ماء
 اللحم وقرب سواه تدخله الفرن حتى يحمر وجهه وذلك بمسافة
 عشرة دقائق ويصير كهيئة الطربوش انتهى

فصل في صناعه الديك الرومى

فهو من بعد تنظيفه تسلقه علي النار جيدا مع مقدار بهارات
 أجناس وجزء ورق لورا وفي اثناء غايه علي النار تحضر جزء
 من الكبده المفرومه وجزء بصيل مفروم في حله مع مقدار
 مسلي من عشرة دراهم الخمسة عشر حتى يتحمر البصل وتضيف
 عليه الكبده بسرعة حتى يصير بهيئة القيمة المحمرة ثم تضيف
 عليه جزء من ماء الطماطم وجزء من ماء الديك ومقدار ملح

وفلفل ثم تحضر قيمة خمسين درهم أرز منسول منقى وتوضعه على
الهيئة المذكورة الي ان يستوى وبعد سوى الارز اللازم توضعه
علي نار هبئة جداً وتضيف عليه جزء سنير مع جزء فستق
أخضر وبعد ذلك تنزل الديك عن النار وتلمحه داخل وخارج
وتحشى قلبه من الهيئة المذكورة وتوضعه في صنية وتقطر عليه
جانب من المسلى وماء القوطة يسير وتدخله في الفرن وتكون
نارها متوسطة حتى يتحمر ويصير مثل الورد ويتم سواء انتهى
وكذلك القوزي الامة والفراخ البلادي الكبار وجميع المحشى
يقال له أمة والصناعة واحدة

(فصل في استعمال الاسكري بوريك)

هو ان تحضر نصف أفة دقيق مرة ١ وتنخلها على تخته
نظيفة وتفتح وسطها وتكسر اربعة بيضات وعليهم خمسين درهم
ماء وعشرة دراهم مسلي وثلاثة دراهم مصالح الجميع ببعضهم وتعجنهم
جيداً على التخته وتقطع ثلاثة قطع متساويين وتفردهم بمقدار دقيق
حتى يصير مثل الرقاق ومن بعد فردهم مثل بعضهم تحضر مقدار مسلي
قيمة خمسة عشر درهماً وتدهن الرخامة الاولى جميعها مرة واحدة وتوضع
فوقها الثانية وتدهن وجهها بياق السمن وتضيف عليهم الرقاقة
الثالثة وتعطيهم بقطعة شاشه ومن بعد عشرة دقائق تحضر خمسين
درهم جنبه روى أقراص وخمسين درهم جنبه جرفير وتقطعهم قطع
مطاولة على طول الحبة وقرب الاكل بعشرة دقائق تفرد المعجن

بنشابة طويلة طول متر حتى يصير بطول النشابة ورقيقة وهيئتها
قيمة متر مكسر ثم تحضر قيمة رطلين مسلي على النار وتوضع كل
قطعة جينه من الصنفين على أول العجينة وتنتهيها حتى تغطي الجينه
بالعجين وتحضر تكراتك مخصوص لقطع العجين وتقطع من آخر
الجنه حتى تبق العجينة مثل تخانة الاصبع وهكذا واحدة قطاعية
نظيفة وقرب الاكل بعشرة دقائق يتحضر في السمن ومن السمن
للسفرة سريعاً فانه يصير لذيذ جداً وعند الافرنج في الظهر يؤكل
أولاً قبل الاكل وفي العشاء بعد الشربة ولا يؤكل الاسخن
انتهى استعمال الاسكوري بوريك

وهكذا استعمال الفنجال بوريك واليوف بوزيك والجوزله
الكيزاته الحلو

فصل في صناعة الساكن بوريك

هو ان تحضر اقة دقيق وتدخلها على تحتة نظيفة وتفتح وسط
الدقيق ويوضع فيها مقدار ماء وبيضتين ومقدار ما يحضر قيمة القدر
المعوم والجميع تصير عجينة على التختة عجينة ايز ويتغطي العجين
قيمة ربع ساعة بشاش مبال حتى ان العجين يستريح وبعد ربع
ساعة تقطعه بالتساوي كل قطعه خمسين درهم أعني الاقة تبلغ
عددتها ثمان قطع متساوية ثم تفرد غطاء أبيض قدر الترابيزة
وتمسك القطعة العجين الواحدة بيدك وترفعها باصبعك حتى تصير
في اتساع الرغيف ثم توضعها فوق الشاسة وتشدها شداً هيناً

براحة فوق التريزة الى ان المقطعه الواحدة تصير في الساع التريزة ورقية مثل ورق السجارة ثم قطع الزوايد من العجب اذا كانت الطرايزة مستطيلة أو مدورة وهكذا الى أن ينتهوا الثمانية قطع المذكورين وكل انتهى قطعة يصير تطبيقها أربعة درجات فوق بعضها وعند انتهاء الجميع يحضر صنية أو اثنين وتحضر مقدار من الزبدة أو من المسلي في اناء آخر والا حسن زبدته وتحضر قطعة لحم مفرومة في صنية أو جانب جبنية على حسب مشتهى الآكل وتدهن الصواني سمناً خفيفاً ثم ترفع ورقة ورقة من العجين المطبق على قياس الصنية وتوضع فيها وكل ورقة ترش فوقها بيدك سمناً خفيف يبقوا اثني عشر ورقة فوق بعضهم ثم ترفع راق لحم من اللحم المفروم المستوي وتوضع فوق اللحم أيضاً اثني عشر ورقة عجين وكذلك دور لحم وفوق اثني عشر ورقة عجين ثم تقطر فوق وجه الصنية مسلي وتشققها بالسكينه أربعة أجزاء فقط مثل شكلي الصليب المربع وأما اذا أردته حار بهيئة البقلاوة فتحضر جانب بندق أو لوز قيمة نصف أقه مدقوق والاستعمال كهيئة الاول وتقطعه قطع صغيرة بالصنية مثل هيئة قطع الضامة وان أردته بالتشطبة أو بالجبنة فالاستعمال واحد انتهى

واذا كان الطباخ ليس له معرفة تامة عليه ان يحضر مقدار من الجلاش قيمة نصف اقه ويحضر صنية ومقدار مسلي وقيمة ثلاثين بيضه ويكسرهم في اناء آخر ويضيف عليهم جانب ملح

وجانب فلفل ويمزجهم ببعضهم اذا كان بوريك واذا لم يكن بوريك
فالببيض صافي فقط اذا كان حاوشم يوضع أول ورقة ناشفه بالصنيه
بعد دهنها بالمسلي وثاني ورقة يغطسها بالببيض ويوضعها فوق
الورقة الاولى وهكذا ويستمر يقطر بيده علي كل ورقة مسلي
خفيف حتى يبلغ عددهم اثني عشر ورقة وبعدها يوضع القيمه
من اللحم المفروم أو الجبنه وهكذا يتسديء كالأول حتى تتم
المصنيه ستة وثلاثين ورقة ثم يدهن وجهه الصنيه بياض البيض
ويعطيها جانب مسلي فوق وجهها ويسويها علي نار هينه أو بفرن
الى ان تستوى يقلبها علي الوجه الآخر وسواء قرب الاكل
بعشرة دقائق انتهى وهذا الصنف يقال له جلاش بوريك

واذا كان حاو بالقشطة أو البندق يقال له بقالوه جلاش
والاستعمال واحد انما لا يضع فوق البيض لاصح ولا فلفل فقط
الببيض صافي وعند طوعها من الفرن يقطر عليها من الشرابات
المكرر مثل العسل الابيض وأكله يسخن وهو لذيق وأخف
من بقالوة الدقيق وأوفر

وهذا النوع يعمل في بورسه

فصل في استعمال السوربك الملوكي وهو أحسن الاصناف
وهو اذا أردت الاعمال منه تحضر قيمه نصف اقه دقيق
وتدخلها علي تخته نظيفه وتفتح وسطه وتكسر عشر بيضات أو
خمسة عشر بيضه وتضيف عليه جزء ملح مسحوق الكفايه من

ثلاثة دراهم الي اربعة وقيمة عشرة دراهم مياه وتقلبهم الي ان
يمتزجوا ببعضهم وتمجنهم جيدا وتدعكهم قيمة ربع ساعة وتقطعهم
تسع قطع وتحضر مقدار دقيق أرز منخول ناعم وتفرد العجينة
واحدة واحدة كل واحدة في اتساع الرغيف ثم تبتدىء بأن
ترص واحدة على التختة وتوضع فوقها مقدار دقيق من الارز
المذكور كالأولي وهكذا لا انتهاهم ثم تفردهم بنشابة فرد هين
الي ان تبلغ القطعة في سعة الصنية أو أوسع منها قليلا ثم يصير
طبيقتهم فوق بعضهم على منخل وتترع عنهم الدقيق ثم توضع
قيمة أربع أقات لبن في حله وتركبها على النار وتحضر قطعة جبنة
وجانب قشطه أكثر من الجبنة وتخرج الجبنة بالقشطه وتحضر
جزء من الزبد مسيحه على نار هينة وخاليه من اللبن رائقه ثم
تدهن الصنية مسلي وتوضعها على النار الي ان تسخن جدا ثم
تستخرج منها المسلي وتوضع بدله زبد خرفا من ان يازق بها ثم في
اثناء تحضير هذه الاشياء يكون اللبن غلي وتحضر طبليه نظيفه
وعليها مصفاة وبعدها تسلق العجين باللبن واحدة واحدة أعني
رقاقة رقيقة وتستخرجها من اللبن بمقصو صيتين مخرمتين
وتوضعها فوق المصفاة وتفرد لها حتى تصير كاسية المصفاة ثم
تنشفها بشاشه جديده نظيفه او مغسوله بالصابون
وتوضع القطعة العجين بالصينية وهي مدهونة زبدة أولا ثم
تسلق رقيقة أخرى وتطلعها على المصفاة وتقطر على الرقاقة الاولى

جانب من الزبدة المسيحة خفيف وهكذا تنشف الثانية مثل
الاولى وتوضع فوقها بالصنية وتساق رقاقة ثالثة وتنشفها مثل
الثانية الى ان يبلغوا ثلاثة وتوضع الحشو اما جنبه وقشطه على
بعضهم أو قشطه خالص هذا الصنف المسروق في اللبن لا يصح له
الا القشطه أو جبنه على قشطه ممزوجين ببعض كهيئة ما عرفنا
ثم بعد الحشو تبثدي فوقهم بثلاث رقاقات آخرين وتوضع الحشو
بالتاني ثم الثالثه الآخرين وتوضعهم فوق بعضهم الى ان ينتهوا
التسعه رقاقات وبعد الانتهاء ترش فوق الصنيه مقدار مسلي ثم
قرب الاكل بخمسه عشر دقيقه تسويها على نار متوسطه ولما
يستوى التختاني شرط ان تلاحظ سواء وترفع حرف السكينه
حتى يصير بلون الذهب وبعدها تقلبه على الوجه الآخر من
الصنيه في صنيه ثانيه الي ان يستوى الوجه الآخر وجميع سواء
يبلغ الخمسة عشر دقيقه بالراحه وفي الحال على السفرة فانه يبقى لذيد
وجيد واذا كان غير موجود لبن فبدل اللبن بمياه والاستعمال واحد
فانه يركب حلة مياه على النار قيمة نصفها وبها ملح كثير والاستعمال
كما تقدم تحضر حلة مياه ثانيه نظيفة باردة جيداً بجوار الطبلية
التي عليها المصفه ويضاف رقاقة رقاقة بالمياه ويطلع الرقاقة بعد
سلقها بالماء والملح المذكور فتوضعها بالماء البارد وتغسلها ثم تطلعها
من الماء البارد أو تضعها على المصفه وتنشفها بالشاشة من الماء
وتكون حاضرة الصنيه بمقدار مسلي كما تقدم وترفع الرقاقه من

على المصفة وتوضعها في الصنية وتنشف قلب الرقاقة أعنى الوجه
الآخر الذى كان لاصق على المصفة عند طلوها من الماء وبعد
وضعها في الصنية تقطر عليها من السمن خفيف وهكذا الى ان
يبلغ ثلاثة رقاقات فوق بعضهم وتوضع الحشو أما جنبه وأما لجه
مفرومه وأما لجهة فراخ وأما لجهة حمام مصصيح بالسمن والبصل
ومقطع قطع رفيعة وعليه جزء ملح وفلفل وجزء بهار الى ان
تنتهي هذه الصنية بهذا الوضع لانه اذا كان ثلاثة رقاقات حشو
فيصير البوريك لذيذ وسواه كهيئة البادى ذكره انتهى

فصل في المقرونه الطازة

وهي ان تحضر أقة دقيقى وعجينة مثل عجينة السوبريك
اللين قبله وبعد عجنها تقطع اقه قطعتين وتحضر جانب دقيق قيمة
ربع اقه وتفرد القطعة منهم على التفتة بمرداة خشب الى أن
تترقق في سعة الصنية وترش عليها جانب دقيق بكثرة وتلفها
على النشابة الطويلة وتفردا بايديك وهي على النشابة ملفوفة
ترد فوق الترايزة ثم ترجع تفردا وهكذا الى آخر النشابة تصير
دقيقة ثم تلفها ثانيا على النشابة وتقطع بالسكينه من أول حرف
النشابة الى الحرف الآخر مطاول ثم ان النشابة ترفع منها وبعدها
تقطع العجينة نصفين وتجمع النصفين فوق بعضهم وتقطع
العجينة قطع رفيعة مثل الكنافة وتقلبهم وتنفضهم جيدا من
الدقيق فيصيروا بهيئة الكنافة ثم تستحضر حله بمقدار ماء على

النار قيمة ثلاثي الحله مع جزء ملح يسير وعند غلي الماء يسقط
العجين بها قليلا بيده واليد الثانية تقليب بسرعة قيمة ستة دقائق
يغلي بالنار ثم تصفيه بمصفه وتوضعه في حله وتقذح جانب مسلي
قيمة ثلاثين درهم وتوضعه على العجين المقرونة المسلوقة وتقلبه
حتى يصير بهيئة الارز ثم تحضر جانب جينه رومي مقشوره
وتقلبها فيها وبعدها توضعه في صنيه واستعمال سلقها قريب الاكل
بعشرة دقائق وقبل الاكل بخمسة دقائق تقطر عليها جانب
زبدته وتدخلها الفرن وتمكث في الفرن خمسة دقائق ومنها السفره
فانها تصير لذية جداً وهذه كيفية استعمال المقرونة الطاخله واذا
أردت أكلها بالقشطه والسكر فالحال مستغنى عن الجينه فتحضر
مقدار مسلي في حله أخرى قيمة عشرين درهم وتوضع فيهم
عشرين درهم دقيق وتغليهم على النار غليتين خفيفتين والنار هينه
ثم توضع عليهم رطل لبن وتقلبه تقليب بسرعة حتى وأن اللبن
يصير مثل المهليه ويصبه فوق المقرونه وهي في الحله قبل وضعها
في الصنيه وتمزجهم ببعضهم وتفرغها في الصنيه وتكسى وجه
الصنيه بالقشطه وتدخلها في فرن متوسطه حتى تصير بلون
الذهب ثم تستخرجها من الفرن وتقطر عليها من السكر المقوي
كهية العسل الابيض ومنها الى السفره والجميع أكله في الغذاء
لانه غير سريع الهضم واذا كان في الشتاء لا بأس من أكله
في العشاء من الساعة ١١

وإذا أردت أكله بدون سكر فالاستعمال بالقشطرة واحد
نما تزيد عليه جانب جينة مفرومة بارحجان قيمة خمسين درهم
علي المقرونة والصلصة التي باللبن وجانب من صفار البيض
يسير تمزجهم قبل وضعهم بالصنية والقشطره فوقهم مع بعضهم
بمد وضعهم بالصنية وهذا الصنف يقال له مقرونه اجرتان
الاهو لا تذير

فصل في استعمال البقلاوة وهي على أنواع كثيرة
النوع الاول أن تحضر اقة دقيق نمرة واحد وتنخلها علي
التخته النظيفة وعلي ترابيزة عريضة وتكسر عليها عشرة بيضات
وجانب مسلي قيمة عشرة اراهم ومائة وخمسين درهم ماء وستة
دراهم ملح وتدوب الملح في الماء وتمجن الجميع جيداً ببعضهم حتي
تصير عجينة وتدعك فيها قيمة ربع ساعه جيداً ثم تهرسها قطعة
واحدة مطاولة كهيئة العصا وتقطعها ستة عشر قطع متساويين
وتحضر جانب دقيق أرز قيمة أوقيتين أو أوقه ونصف نشا
مدقوق وتفرز من القلع العجين قطعة قطعة بالدقيق حتي
يصيروا بهيئة الرقاق ثم توضع واحدة وترش عليها جانب دقيق
والثانية فوقها وهكذا الي أن يبلغ عددهم ثمانية قيمة نصف
العجين وتحضر نشابه طويلة وتغشى النشابه فوق الثمانية قطع
الذكورين مرتين أو ثلاثة لاجل سدهم ثم تلفهم علي النشابه
وتفردهم فرد هين بيدك علي النشابه ثم تفردهم ثانياً وتستخرج

النشابة وتلفهم للطرف الآخر وتلف العجين علي النشابة وتفردهم
دور كالأول ثم تلتقط واحدة من الثمانية وتلفها علي النشابة وترش
علي القطعة الموضوعه فوق السبعة دقيق وبعدها تلفها علي العجينة
الأولي التي علي النشابة وهكذا يستمر الصانع يرش دقيق حتى
تصير الواحدة كهيئة ورقة السجاره ثم تلتقطهم واحدة واحدة
علي النشابة كهيئة الأول ثم تفردهم علي بعضهم بالتساوي ليصيروا
واسعين قيمة متر وفوق بعضهم الجميع متساويين وخالين من
الدقيق ثم تحضر الحشو مقدار لوز مدقوق قيمة نصف أقه أو
بنديق أو جوز أو فستق أخضر وتخرج أحدهم بجانب قرفه
مدقوقة ثم تبتدى من أول العجينة وتوضع قليلا من الحشو بالطول
إلي آخر العجينة علي طرفها وتبرمها برمتين قيمة ما يغطي الحشو
وهو في قابها وهي تكون متطاولة كالصباية وتقطع من آخر
لف العجينة وتأخرها قليلا وتبتدى في غيرها إلي منتهي الجميع
ثم تجمعهم بجوار بعضهم وتقطعهم خراط متساوية الخراطه قيمة
قيراطين بالطول إلي انتهاءهم في الصنيه واحدة واحدة خلف
بعضهم وتقطر عليهم من المسلي حتى تغطي علي الجميع من السمن
وتدخلها في الفرن وتكون موزونة من تحت وفوق وتكون
محضر قيمة رطلين مسلي مقدوحين جيدا والصنيه في الفرن
وتغطي كبشة من هذا المسلي للصنيه وتلفها وكبشة للجنب الثاني
إلي ان السمن جميعه يغطي الصنيه فعندها العجين ينتفخ وتترك

الصنية عشرة دقائق وانت امامها موالها بالفرن وعند اتمام سواها
قيمة العشرة دقائق المذكورة فيصير بلون الذهب فتطلعها من
الفرن وتصفي منها المسلي جميعه بالخله الذي كان بها السمن
وتردها للفرن بالثاني قيمة دقيقتين وتخرجها وتركنها على شيء
مثل طوبه لتكون الصنيه مائلة لتصفيه المسلي منها بالثاني وترفع
قطعتين أو ثلاثة أو أربعة من الجهة المائلة لاجل بيان المسلي
الذي يتخلف منها بالثاني وتطبق قطعة ورقه صغيرة وترفع بها
السمن الذي يتخلف بالثاني وبعد ان ينتهي المسلي من الصنيه
ترجع مأخذته من الصنيه بالثاني حتي تكون مثل بعضها وبعد
ان تبرد الصنيه تقطر عليها من السكر المقوى قيمة ربع أقة بارد
وتقطر عليها جزء من ماء الورد أيضا وهذا الصنف يسمى
(صمغ به قلاوه سي) انتهى

النوع الثاني — وسنرجع لباقي العجينة المذكورة وهم ثمانية
قطع فاستعمال فردهم كالمبين قبله ثم من بعد اتمام فرد العجين
تحضر صنيه وتلف جميع العجين واحده واحده علي النشابه وتحضر
جانب مسلي في أناء آخر مسيح وتحضر جانب حشو من الذي
ذكرناه قيمة أقة مدقوق وتفرد واحده بالصنية وواحدة فوقها
ثانية الي أن تفرد أربعة وترش قيمة نصف الحشو وتقطع العجين
الزائد عن حروف الصنية وترص في قلب الصنية فوق الحشو
ونفرد أيضا رقاقتين في الصنية وتوضع باقي الحشو المذكور

وتقطع الزايد من الصينية وتوضع بها ثم توضع الرقاقتين الباقيين
وتقطعها بالسكينه في قاب الصينية كهيئة الضامه ثم تقطر عليها
من السمن حتي يتغطي المجين جميعه وتوضعها في فرن هينه
عن سوي الاولي وتمكث في الفرن ساعة تمام ولا تحتاج لمسل
مقدوح كهيئة البادي ذكرها وبعدها تستخرجها من الفرن ثم
بعد أن يبرد تقطر عليها من الشرابات قيمة نصف أقه وجانب
ماء ورد انتهى وهذا الجنس يقال له بقلأوه دوشم (اسلامبولي)
نوع آخر - تحضر قيمة القدر المعوم من الدقيق جيدا وتلف
علي النشابه رقاقه رقاقه وتحضر صنيتين صغيرتين وسطا وطبقتين
قشطه كبار وتفرد علي الصنيتين وهما بجوار بعضهم علي التخته
رقاقه رقاقه الى أن تفرد أربعة رقاقات وكل واحدة ترش عليها
رش من الزبد المسيجه بيديك خفيف وبعدها تقطع الزايد من
أطراف الصينية وترص القطع بها والقشطه تكون ناشفه من
دون لبن ثم توضع طبق قشطه في كل صنيه وتفرد الباقي عليهم
وفي الآخر تقطع الزايد من أطراف الصواني حتي أن يصيروا
متساويين وترش عليهم جانب من الزبد يسير حتي يصيروا
مغطيين وتدخلم في الفرن وتكون ناره هينه حتي يصيروا بلون
الذهب وعند سواهم تعطيمهم الشرابات المقوي وهما سخنين كل
واحدة قيمة خمسة وسبعين درهم شرابات ويتناول منهم الآكل
سخنين وهذا الصنف يقال له (بورس) بقلأوه سي بالقشطه

نوع آخر - هو أن تحضر قيمة نصف أقة دقيق والعجين
والفرد كما توضح قبله وبعد فردهم وهم علي بعضهم الثمانية تطبقهم
علي بعضهم من النصف وتجمع أحرفهم مع بعضهم ليبلغ عددهم
ستة عشر رفاقه فوق بعضهم ثم تقطعهم بعجلة نحاس تسمى تكرك
من الطول الي الآخر بالمساواة ثم ترجع لتقطعهم بالثاني من
العرض الي الآخر ليبقى جميعهم سمبوسك صغير وترص في الصنية
واحدة واحدة الي أن تنتهي الصنية ثم تعطى الصنية سمن بارد ثم
تحضر حله أخرى بسمن مقدوح على النار جيداً وتدخل الصنية
بالفرن ومن بعد دقيقتين تعطىها المقدوح شئ في شئ وتدور
الصنية حتى ان السمن المقدوح يغطيها وتمكث من ستة دقائق
لعشرة بالفرن حتى يصير منظرها مثل هيئة الذهب ثم تخرجها
من الفرن وتصفى منها ما هو باق من السمن وتردها بالفرن ثانية
نحو دقيقتين ثم تخرجها وتصفى منها السمن بالثاني وبعد ان تبرد
تعطىها قيمة مائة درهم شربات مقوي وتقطر عليها جانب من ماء
الورد وهذا الصنف يقال له بقلاوه سميت

نوع آخر - هو أن تحضر مائة درهم أرز مغسول وتوضعه
على النار بجانب ماء حتى يغلي غليتين ثم بعد ذلك تضيف عليه
رطلين لبن حليب ويغلي حتى الارز يشرب جميع اللبن ويصير
مثل العصيدة ثم تنزله عن النار وتحضر جانب سكر خمسين درهم
وتدعك في السكر قشر ليمون حتى يخرج زيت القشر في السكر

وتدق السكر في الهون وتوضعه علي الارز وتحضر جانب فستق
أخضر وجانب زبيب بناتي وكل منهما خمسين درهم وتلقى الزبيب
والفستق وهو صحيح علي الارز ثم تكسر خمسة بيضات علي
هذه الهيئة وتمزج الجميع ببعضهم وتحضر مائة درهم دقيق وتتخلطهم
علي التختة حسبما ذكرنا وتعجنهم مثل البقلاوة السالف ذكرها
وتقطعهم ستة قطع متساويين وتقردهم كهيئة البادي ذكره
وتلقطهم علي النشابة واحده بعد واحده وتحضر صنية وجانب
مسلي في اناء آخر قيمة خمسين درهم وتوضع في الصنية رقاقة
ابتداء وتقطر في الصنية يسدك من السمن خفيف والثانية
والثالثة كذلك ما هو زايد من الرقاق الخارج عن صور الصنية
تقطعه وتوضعه في قلب الصنية ثم تحضر جميع الارز الذي ذكرناه
وتوضعه في الصنية ويكون بالتساوي وتعطي الثلاثة رقاقات
الاول ثم توضع فوق الارز ثلاثة رقاقات ثانيين ويكونوا بالتساوي
ثم ترش باقي الخمسين درهم سمن وتدخالها في الفرن مقدار عشرة
دقائق حتى تستوي تحت وفوق وتصير بهيئة الفطيره الكبيره
وبعدها تطلعها من الفرن وهي سخنة ليس بارده كما ذكرنا سابقا
وتعطيها مائة درهم شرابات مقوى وتقطر عليها جزءاً من ماء
الورد فيكون لذيذا وهذا الصنف يقال له بالتركي بقلاوة سوية
سي بالعربي بقلاوة بالسوية انتهى

نوع آخر - تحضر قيمة مائة درهم دقيق أرز وتبله بجانب

لبن وتركب قيمة أقة لبن علي النار وتوضع قيمة خمسين درهم
سكر مدعوك بقشرة الليمون كهيئة البادي ذكره ولما يغلي اللبن
توضع عليه دقيق الارز المبالول باللبن وتليه بسرعة حتى تصير
المهلبية متجمده ثم يغلي علي نار هينه قيمة عشرة دقائق حتى
يستوي جيداً وتحضر صفار عشرة بيضات ونخرجهم ببعضهم
ابتداء وتنزل الحلة التي بها المهلبية علي الارض وتوضع عليها صفار
البيض وتقلبهم بسرعة ثم تحضر مائة درهم دقيق والاستعمال
كما توضع قبله والسوي واحد والسكر واحد وهذا الصنف يقال
له بقالوده بالمهلبية

نوع آخر ويقال في الشام كحك الهوي

وهو ان تحضر أقة دقيق وتعجنها كهيئة عجينة البقالود
الموضع قبله وتدعكها بعد عجنها بالخدمه الدعك الجيد قيمة
ربع ساعه أو عشرين دقيقه وبعدها تستريح ربع ساعه وتقطعها
عشرين قطعه وتفردّها كما عرفنا وتنظفها من الدقيق وبعدها
تحضر نشابه رقيقه في جسامه أصبع اليد الخنصر وتلقطها رقاقه
رقاقه وتلفها علي النشابه الرفيعه الي منتهاها وبعدها تكشكشها
باليد من الطرف الاول والطرف الثاني بهيئة أن تجمعها علي
بعضها قيمة النصف لتكون مكششه ثم تسحب منها النشابه
بسياسة علي التخته وهي بحالة التكشش ثم تقسمها بالسكينه
قطعتين وتدورها مثل الكعكه وتوضعها بالصنيه وهكذا جميع

العجين حتى يمالأ صنيه أو اثنين والشوي كما توضع انتهى

نوع آخر في البقلاوة الشامي

وهي أن تفرد العجينة كهيئة البادي ذكرها وتحضر للصنية
أقة جوز مدقوق جيد وعليه عشرة دراهم قرفة وصناعتها كصناعة
البقلاوة الدشمة التي تمكث ساعة في الفرن وبعد طلوعها وتبرد
قيمة عشرة دقائق تقطر عليها من العسل الأبيض النحل قيمة
أقة وهذه يقال لها (بقلاوة دوشمة شامي)

فصل في حلاوة النشا وهي على أنواع

الاول تحضر أقة نشا مدقوق وتنخله بهيئة دقيق وتحضر حله على
النار وفيها مائة وخمسين درهم سيرج من الحر وحلة أخرى فيها
أقة عسل أبيض وأقة شرابات مقوى من السكر وتترك العسل
على نار هينة ثم تقدح السيرج على النار وتضيف عليه دقيق النشا
البادي ذكره وتقلب فيه بكبشة مقدار خمسة عشر دقيقة على
نار هينة متوسطة الى أن يستوي النشا في السيرج بهيئة حلاوة
وقرب سواه تضيف عليه مائة درهم لوز مفصص والتقليب شغال
حتى يصفر اللوز ومتى اصفر فيستوي النشا ثم تتركها على الارض
وتضيف عليها العسل المذكور وتقلبه بسرعة فانها تبقى تفل على
الارض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يخاف بل يحاذر
من الطراطيش ثم تضيفها في صنية وتسويها بالكبشة سوى
بعضها وبعد نصف ساعة تجد أن السيرج بعض منه تختلف منها

فتصف فيه وبعدها تؤكل باردة فانها تصير لذينة وجيدة وهذا
الصنف يعمل في (كاستنبول) لان هذه البلدة مخصوص بها
صناعة الحاويات ويقال لها بالتركي (صوصام حاوة سي) اه
نوع آخر وهو أن تحضر أقة نشا وتضيف عليها أقة ونصف
ماء وقيمة أقة ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى
يتذوب السكر وتصفوهم من منخل حرير أو شاشة بحله أخرى
وتضيف عليهم مائة درهم مسلي زبدة عظيمة وتوضع الحلة التي بها
هذه الاشياء المجدعة على النار وتقلبها بكبشة تقليب هين وبمسافة
قريبة يتجمد النشا ببعضه وتصير بهيئة اللبن ثم تضيف عليه ربع
أقة فستق أخضر ومع التقليب يمتزج فيها ثم تجف النار قليلا
لتكون هينة جداً وتغطيها وهكذا على هذه الحال الى أن تنتهي
الساعة ونصف وينتهي سواها وبعدها تصير هيئتها مثل الالاس
ويقال لها (حلاوة صابونية) وأكلها لذينة جداً اه

نوع آخر وهو ان تحضر أقة نشا وأقة مياه وأقة سكر
مدقوق بحله وتذوب الجميع ببعضهم وتصفوهم بحلة أخرى كهيئة
البادي ذكره وتضيف عليهم خمسين درهم مسلي مسيح وتوضعهم
الجميع على نار هينة بحلتهم وتقلبهم بكبشة فني برهة يتجمدوا وفي
انحاء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب وخمسين درهم سنبل
وجزء من ماء الورد وتملأ الحلة قيمة عشرة دقائق وبعدها
تقلبهم الى أن يبلغوا ساعة على النار فيصيروا بهيئة الارز وبعدها

يتناول منها الاكل فانها خفيفة وهذا الصنف يقال له (رشيديه
اسلامبولي) اهـ

نوع آخر حلوة دقيق الارز

هو ان تحضر أقة دقيق من الارز ناعم مثل الحرير وتوضع
نصف أقة مسلي في حله وأقة سكر وعليها نصف أقة مياه
وتوضعها على نار هينه ونصف أقة ابن حليب بحله أخرى على نار
هينه ثم توضع الحله التي بها المسلي على النار حتى ينقدح وتضيف
عليه دقيق الارز المذكور وتقلب فيه بسرعة على نار متوسطة
قيمة عشرين دقيقة وفي أثناء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم
زبيب بناتي وخمسين درهم فستق اخضر مفصص وقرب سواها
يحصل لها لين والفستق يستوي فيها ثم تنزلها بالارض وتضيف
عليها اللبن بعدها ثم بعد ان تشرب اللبن تضيف عليها السكر
المذكور وتقلبها جيداً حتى يمزج السكر بها وتقطر عليها جانب
من ماء الورد واسمها حلوة روماني انتهى وتصنع ببلاد الروم .
واذا أكلت منها ذلك اليوم في الغداء وتبقى منها جزء
للعشاء واجب الاوسطى الطباخ ان ينوعها بنوع ثاني فتكسر
قيمة عشر بيضات او خمسة عشر وتخفقهم جيداً حتى يختلط الصفار
بالبيض وتقلبهم على الجزء الباقي من الحلوة وتمزجهم ببعضهم
جيداً ثم تحضر صنيه وتدهنها مسلي خفيف وتوضع الحلوة في
قلب الصنيه بعد مزجها بالبيض وتجعلها متساوية وتوضعها في

الفرن التي نارها متوسطة قيمة نصف ساعة وإذا احمر وجهها قبل
منتهى النصف ساعة فتغطيها بغطى خشبية من الحرق وعند
طاولها من الفرن تغطيها بقيمة خمسة وسبعين درهم شربات
متوسط ووقت تناول الأكل تقطعها كيف تشاء ويتناول منها
الأكل فإنها تصير لذيذة جداً وهذا النصف يقال له (رواني
أرناوطى) انتهى

نوع ثاني تحضر قيمة نصف أقة دقيق أرز ونصف أقة
دقيق افرنكى وتمزجهم بعد نخلهم جيداً ببعضهم ثم تحضر حله
فيها قيمة خمسين درهم مسلى وتوضعها على النار حتى يستوى
السمن ثلاثي سوي وتضيف عليه أقه ونصف لبن حليب حر
وعند ما يغلى توضع عليه الدقيق المذكور حتى يصير بهيئة العصيدة
ثم تنزله من على النار وتحضر عشرين بيضة وتمزجهم ببعضهم
وتحضر قيمة نصف أقة بندق مدقوق جيداً أو طبق قشطه وجزء
من لبن صافي قيمة خمسين درهم وتضيف جميع هذه الأشياء على
الأرز وتمزج الجميع ببعضهم فيصيروا مسكبهشة العجينة الجامدة ثم
تحضر صنيتين أو ثلاثة قيمة القدر المطلوب وتدهن الصواني
بسمن خفيف وتقطع من العجينة قطع صغيرة وتنوعهم كيف
تشاء إما صوابع أو مدورين أو عريجة وتعمل كل صنية شكل
وتحضر قيمة أقه ونصف شربات قوى وتوضع أول صنية بالفرن
حتى تصير حمرة بلون الورد من تحت وفوق ثم تغطي كل صنية

بقيمة أقة شربات وهذه المقادير كالطلب والصانع يفعل كيف يشاء
بقيمة نصف أقه أو ربع أقه أو صحن واحد خمسين درهم
والاستعمال واحد وهذا الصنف لذيذ جداً وأكاه سخن في الظهر
وفي الليل بارد وهذا الصنف يقال له بالعربي (خشامه) وبالتركي
(خابور تطلی سی) وبالفرنساوى يقال له (بسطه)

فصل في الروافى واسمه الاسلامبولي جيجهنه وهيئة استعماله
هى ان تحضر قيمة مائة درهم دقيق أرز منخول من منخل
مانع جيد وتحضر جانب مسلى في قيمة حله قيمة نصف أقه
وتحضر صفار عشرين بيضه في حله وبياضهم في حله وتحقق
الصفار جيداً بجانب سكر مدقوق قيمة عشرين درهم ونفر آخر
مساعد يضرب في بياض البيض بسلك في اناء آخر ثم سيفى
الاثناء تحقق السمن كهيئة صفار البيض حتى يصير أبيض كهيئة
البن وتضيف عليه الصفار بمزجه به وسنرجع لبياض البيض
الذي بيد النفر المساعد فمن كثرة الخفق يصير متجمداً مثل رغاوى
الصابون ثم تمزجه على صفار البيض والسمن بالسلك مزج هين
فيلبس فيه الصفار بالسمن وهو سائل ثم تضيف عليه المائة درهم
دقيق أرز البادي ذكره والجميع يمزجوا ببعضهم والبياض سائل
ثم تدخلهم في صنيه أو اثنين وتدخله في الفرن بسرعة وتكون
نار الفرن هينة جداً وسواء تمكث في الفرن من خمسة عشرة
دقيقة الي عشرين دقيقة ويصير لونه بهيئة الزعفران الجنوى أو

يلون البرتقال وعند استخراجها من الفرن يصير عشرة دقائق
تقطر عليه الشرابات كيف تشاء وان كان الصانع يرغب في وسطه
قشطه أو مر به في أثناء الوضع في الصنية توضع قيمة نصف
الصنية وتوضع الحشو فوقها وتكمل الصنية بالباقي قبل دخول
الفرن وهذا الصنف يقال له جيجهه اسلامبولي انتهى

نوع آخر بسيط من الشكل عينه

تكسر ثلاثين بيضه في حله وتضيف عليهم عشرين درهم
سكر مدقوق وجزءاً من قشر الليمون يسير وتوضع الحله على
جزء نار قليله لاجل ان تدفئ الحله فقط دفاً جزئياً والا اذا كان
زياده فيستوي البيض فيضرب فيه بكثرة بسلك حتى يتجمد ويسيل
ويصير مثل رغاوي الصابون ويكون حاضر صنية مدهونه مسلي
وبعد دهان السمن ترش عليها جانب من دقيق الارز لعدم مسكها
تحت وتضيف على البيض قيمة مائة درهم دقيق ارز وتغليهم بسرعة
حتى يمتزجوا ببعضهم وتفرغهم في الصنية وبسرعة على الفرن
ويكون تحت الصنية بالفرن جانب نار جزئى وتمكث خمسة عشر
دقيقة ثم تفتح الفرن وتمكث الصنية بالفرن أيضاً خمسة عشر
دقيقة ثانياً ليبلغ سواها ثلاثين دقيقة لتكون مستوية داخل
وخارج ثم تطلعها من الفرن وتقلبها في صنية كبيرة عنها وتعطيها
كباشه مياه سخنة واحده قيمة خمسين درهم وترشها على
وجهها عموماً وتعطيها قيمة أقة شرابات متوسطة وبعد ساعه

تنفش وتغلا الصنية الكبيرة وبعدها تقطر عليها جانب من ماء
الورد وهذا صنف يقال له (رواني رومانلي) انتهى

فصل في استعمال الطاووجو تسي الذي هو مهلبيه اسلا مبولي
بصدر الفراخ

هو ان تحضر صدور فريختين مساوقتين وتنسله بهيئة الكتان
وتحضر جانب دقيق أرز مدقوق قيمة أقة منخول جيدا بمنخل
مانع كهيئه الدقيق الافرانكي مرة ١ وتحضر قيمة أقتين
ونصف ابن حليب من الحرثم توضع صدر الفراخ في حلة نظيفة
مبيضة وتضيف عليهم دقيق الارز جميعه وجزء من مرقه الفراخ
خفيف قيمة عشرة دراهم لاجل الرائحة وتضيف عليهم الطبق
القشطلة وقيمة كيشتين ابن وتقاب الجميع بالحلة الى ان يمتزج
بعضه جيدا ثم تفرغ من اللبن شيء فشيء وتقلبه الى ان تبقى
من اللبن قيمة نصف اقة وتضيف عليه قيمة أقة سكر مدقوق
وتقلبه على نار متوسطة ويدك لا تبرح من التقليب فيها ابدا الى
أن تجمد وتقلي ويبقى لها عرق ثقيل من صدر الفراخ واذا تجمدت
تعطيها جزءاً من اللبن الباقي وهكذا تسقيها من اللبن شيء فشيء
وهو الباقي ثم تبقى منه خمسين درهم وسيفي أثناء غليها تعطىها
قيمة عشرين أو خمسة وعشرين درهم زبد وتتمكث ساعه على
النار تمام وبعد الساعه تنزلها على الارض على جزء نار بسيط
وتمنع عنها التقليب وتفرغ عليها اللبن الباقي وتعطيها انتهت

وعند غرفها في الاطباق تصلحها بسكينة وذلك بان تغطس
السكينة في جزء من ماء الورد وتصلحها بها لتكون في الطبق
لطفه وبعدها تقطر عليها من القرفة المدقوقة كيف تشاء من
الرسومات

فصل في المهلبية الاسلامبولي

هي أن تحضر قيمة أقتين لبن على النار وتضيف عليه أقة
سكر وبعدها أن يغلي اللبن توضع فيه السكر ويكون مدعوك
فيه قشر الليمون ثم تحضر قيمة ربع أقة دقيق أرز وتبلها بنصف
أقة لبن وان لم يكن موجود لبن تبل دقيق الارز بماء وعندما
يغلي اللبن تلي دقيق الارز في اللبن وتقلبه بسرعة وترى فيه
عشرين درهم وبعدها أن تغلي بالارز توضعها على نار هينة ربع ساعة
لا تمام نظامها بالسوي وبعدها ذلك تغرفها في الاطباق وتقطر عليها
من ماء الورد وأكلها يصير جيداً انتهى

نوع آخر - تحضر جانب ماء على النار وتغسل جانب أرز
وتدقه حتى ينعم قليلاً وبعدها تضيف عليه مقدار من الماء وتدقه
حتى يصير بهيئة النشا المبلول وتصفيه بشاشة وتكون الماء على
النار غاليه ثم توضع جميع الارز بيد والاخري تقلب فتجمد بهيئة
المهلبية ثم تصير على نار هينة قيمة ساعة وبعدها تدهن صنية
من ماء الورد قيمة عشرين درهم حتى تتبدل الصنية ثم تصب المهلبية
المذكورة بعدسواها بالصنية حتى تبردوا الاصبحانها تعمل وتترك

اليوم التالي وعند تناول الاكل منها تقطعها كيف تشاء وتوضعها في الطبق وتضيف عليها جانب سكر مدقوق وجانب قشطاء وتقطر عليها من ماء الورد الخفيف فانها تصير خفيفة جداً وسريعة الهضم وهذا الصنف يقال له مهلبية الماء انتهى

نوع آخر - تحضر جانب أرز مغسول قيمة نصف أقة وتوضع عليه قيمة ثلاث أقات لبن ويغلي على النار غلية واحدة وبعدها تنزله على نار هينة وبعد أن يصير بهيئة اللبن يتصفى بمخل سلك وتكون التصفية بحلة أخرى وتضيف عليه طبق قشطة وجزء زبدة قيمة خمسة وعشرين درهم وجانب سكر على حسب مرغوب الاكل وتوضعها على نار متوسطة والتقليب فيها أول باول حتى تغلي غليتين وبعد ذلك تنزلها وتغرفها في الاطباق وبعد ما تبرد يتناول منها الاكل فانها تبقى جيدة ولذيذة وهذا الصنف يعمل في بورسها واسمها مهلبية بورسها

نوع آخر - تحضر أقة لبن على النار وتبل خمسين درهم نشاء في خمسين درهم ماء وتصفوهم جيداً وتوضع في اللبن خمسين درهم سكر وجانب بانيليا مدقوقة ربع درهم وعند غلي اللبن توضع عليه النشا المذكور وتقلبه وتغليه على النار خمسة عشر دقيقة جيداً وبعد ذلك تحضر قالبين وفي كل منهما جانب ماء ورد وفي أرضية القالب جانب فستق أخضر مفصص أو زبيب نباتي وتقسم المهلبية في القالبين حتى يبردوا وعند تناول الاكل منهم تقلب

القالب في طبق غويط وتقطر عليه جانب شربات يسير ويتناول منه الاكل فانه يصير لذيذ وهذا الصنف يقال له مهلبية بالنشأ اسلامبولي ولا تؤكل الا في القالب أو في صنية وتقطع قطعه قطعه

نوع آخر - ويقال له (ري الميرتريس) وهو نوع فرانسوي وصناعته هي أن تحضر قيمة نصف أقة أرز وتغسلها جيداً وتوضعها مع أقتين لبن علي نار هينة الي ان يستوي وتصير بهيئة العصيدة ثم تحضر عشرين درهم تتقال افرنكي مرة واحدة وتفكه بجزء ماء يسير وتضيفه على الارز المذكور وتقلبه به ثم تضيف عليه قيمة مائة درهم سكر مدقوق بجانب بانيليا وتمزجه بالسكر مزجاً جيداً ثم تحضر قالبين كبار وجانب كرين مسكر وتوضعه في أرضية القوالب وقبل وضعه تدهن القوالب بزبدة جيداً وتغلام من الارز المذكور قيمة نصف القالب وتكبسه جيداً ثم تحضر جانب أناس وتقطع قطعه رفيعة وتجعله في نصف القالب ثم تكمل القالب من الارز وتكبسه جيداً ثم تحضر جانب من مربة المشمش الافرنكي قيمة درهم مع جانب شربات جزئي وتضيفه من متخل خشية من قشر او من تفل او من خلافة وتغليه مرة واحدة على النار حتى يصير مثل العسل الابيض وبعدها تنزله عن النار وتضيف عليه جانب مراسكين لاجل الرائحة وان لم يوجد مراسكين تضيف عليه (كرس) وان لم يوجد كرس توضع

(كرسيون) أو جانب (أنزيك) أو جانب (شنروروز) وعند تناول الاكل منه توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقتين وبعدها تقلبه في الطبق وترفع القالب فيصير الارز المذكور بهيئة عجينة وعند تناول الاكل منه تقطر عليه من الشمس المذكور فيصير القالب أبيض والشمس أصفر ومقدار الشمس الموجود نفسه على القالبين فانه يصير لذيذ جيد وهذا النوع يقال له بالعربي (ارز لبن طبيخ الملكة بالنمسا) وهو نوع ملوكي انتهى

نوع آخر تحضر النوع السالف بنفسه وتغرفه في أطباق متساوية بهيئة القرص وتحضر جانب تفاح مستوي بالسكر وتجعله رص في أطراف الاطباق أعني فوق حرف اللبن الذي هو مطبوخ بالارز وتجعل في الوسط جانب أناس وجانب كرز مغلي بالشرابنت جميعه والاسم واحد انتهى

فصل في سوي اللبن الذي يقال له سوتالاج

هو ان تحضر مقدار مائة درهم ارز مغسول جيداً وتوضعه على النار بجانب مياه لما يستوي ثلاثي سوي ثم توضع عليه اوقيتين لبن ويغلي على النار حتى يتم سوي الارز ثم تحضر جانب سكر قيمه مائة وخمسين درهم وتدعك فيه قشر الليمون حتي تصير في السكر رائحة قشر الليمون وتوضعه في قلب اللبن وتحضر صفار ثلاثة بيضات وتخفقهم جيداً وتوضع عليهم جانب من اللبن المذكور وتمزجه به وتوضع في الحال هذا الصفار في

اللبن وتمزجه به جيداً ثم تحضر طاجنين فخار افرنكي وتوضعهم على نار هينة وتنزل اللبن من على النار ويكون بيدك كبشة وتملأها من اللبن وترفعها الى فوق وتفرغها الى الحلة ثانياً حتي ان اللبن يظهر له زغاوي مثل رغاوي الصابون ثم تأخذ هذه الرغاوي وتضعها في الطواجن وهكذا الى ان ينتهي اللبن بهذه الصفة ثم في الآخر توضع في كل منهم جانب من الارز الموجود في اللبن ثم تدخلهم الفرن بسياسة حتي يحمر وجههم وتخرجهم من الفرن بصناعة لعدم اتلاف الوجه وعند التوجه للسفرة لا كل يكون على اليد خوفاً من هزه حيث ان فيه لبن وهذا النوع يقال له (سوتلاج اسلامبولي) وأكله خفيف وهين انتهى ويؤكل في الصباح وفي الظهر

نوع آخر يقال له كريمه بالشوكولاته

وهو ان تحضر خمسين درهم تتقال وأقه ونصف لبن وتغلي اللبن على النار وتضيف عليه التتقال المذكور وتذوبه فيه وتحضر جانب شكالاته أو خمسة وعشرين درهم بن ومائة درهم سكر وتغلي الجميع ببعضهم غلية واحدة وتصفيتهم وبعدها تحضر جانب فستق أخضر مدقوق جيداً مثل العجين وتذوبه بجزء من اللبن المذكور وتضيفه عليه وبعد ذلك تملأهم في قالبين وقيل وضعهم توضع في اللبن جانب ونيليا ثم تملأهم في القوالب وتوضعهم على الشلج فانه يصير مثل الماظ جامد وقرب الأكل باربعة دقائق

توضع القالب في ماء سخن قيمة دقيقة وتقلب في الصحن واسمه
(كريما بالشكولانه) وأكله خفيف جدا ويؤكل في المساء
آخر الأكل

نوع كريمه آخر ويؤكل في الظهر
وهو ان تحضر عشرين بيضة وتكسرهم في حله وتضيف
عليهم خمسين درهم سكر مدقوق وتحققهم جيداً بالسكر ثم
تضيف عليهم مائة وخمسين درهم لبن وتمزجهم ببعضهم وتوضع
فيهم جزء ونيابا مدقوق للرائحة فقط وجزء قشر ليمون مفروم
فرما جيداً لأجل الرائحة وتحضر بجانب سكر مدقوق آخر
وتحضر قالبين سادة ويوضع السكر المذكور على النار بدون
ماء وتقلب فيه ييدك ولا تترك تقايبه حتى يفاك ويصير مثل
العسل ثم تدهن القوالب من الداخل جميعهم وبعد دهانهم ينشف
هذا السكر المدهون ويصير مثل الخشب بداخل القوالب ثم
تصفي البيض بسياسة في أناء آخر ثم تقسمه على القالبين وتوضع
حله بجزء ماء على النار قيمة ما تغطس نصف القوالب وتغلي
غليان هين نصف ساعة تمام فيصيروا جامدين فتوضعهم على
النار وقرب الأكل منهم بدقتين تحضر طبق وتقلب فيه القالب
فيصير قلبه براحة والسكر الذي دهن في القالب ابتداء يتخلف
منه نوع شربات لطيف ويصير بحول القالب بالطبق وهذا اسمه
(كريته كرامل)

نوع آخر . وهو ان تحضر ربع اقة لوز مفصدين وخمسين
درهم سكر وتدقهم في الجرن جيداً حتى يصيروا مثل المعجين ثم
تستخرجهم من الجرن وتضيف عليهم ربع اقة لبن وتقلبهم بلعقة
أو بسلك حتى يترجوا مع بعضهم ثم تحضر خمسين درهم تتقال
وتوضعهم بجانب ماء يسير على النار حتى يفك التتقال وتضيفه على
اللوذ المذكور وتصفى الجميع بشاشة وتضيف عليه جانب من
ماء الورد أو ماء الزهر أو جزء من الوانيليا وجانب (شاتيروز)
ثم تغسل قالبين جيداً وتملأهم في القالبين وتوضعهم على الثلج
وقرب الاكل تحضر طبق داخله فوطه بيضا وتضعه في الماء
السخن وتقلبه على الفوطة ومنه الى السفرة ويصير منظره عجيب
وهذا الصنف يصنع على النار كما ذكر واسمه (كريمه باللوز)
وبالافرنجى (كريم برنس بال) وهو يبقى لذيذ ويؤكل في العشاء انتهى
نوع آخر ويقال له (كريم بابارا)

وهو ان تحضر جانب شكولاته وتفكها بجانب لبن وتغلى
جانب سكر على النار حتى يعقد وتحضر ايضا طشت احمر أو
حله وداخلها بياض عشرة بيضات وتضرب قلب البياض بسلك
حتى يصير مثل رغاوى الصابون ومتجمد ثم تضيف عليه السكر
وهو سخن ثم تقطره شيئاً فشيئاً وتقلبه وفي أثناء ذلك يستوى
البيض من شدة حرارة السكر ثم تذوب جانب تتقال مع
الشكولاته البادى ذكرها وتقطرها على البيض المذكور ويكون

الطشت أو الحلة التي بها البيض موضوع على جانب ثلج وفي أثناء وضع التتقال المزوج بالشكولاته على البيض قلبه بالمشاك فيصير جامد زيادة من برودة الثلج وسريعا توضع في قالب أو اثنين وتوضع على جانب ثلج يسير وعند تناول الاكل منه فيصير وضع القالب بجانب ماء سخن مقدار دقيقة وبعدها تفرغه في طبق داخله فوطه كهيئة البادي ذكره ويكون أكله لذيذ ويؤكل في العشاء

فصل في صناعة الالماظيه

هي أن تحضر خمسين درهم تتقال وتفكهم في مائة درهم ماء على نار هينه حتى يصيروا الجميع مثل الماء ثم تحضر حله أخري وبها مائة درهم ماء وتحضر خمسة بيضات وتغسل قشرهم وهم صحاح وبعدها تكسرها في المائة درهم ماء المذكورين جميعا بداخل الماء وتضربهم بسلك جيدا حتى يصيروا مثل رغاوى الصابون ثم تضيف عليهم مائة درهم سكر وجزء وانيليا وتضيف عليهم التتقال البادي ذكره وتضربهم مرتين بسلك حتى يمزجوا ببعضهم وتعصر عليهم ليمونه ومقدار أربع دراهم ملح وتوضعهم الجميع بالحلة على نار متوسطة وبمسافة خمسة عشر دقيقة يبتدئوا بالغليان وتعصر في جنب الحلة ليمون قيمة خمسة دقائق ليكون تمام تسويتهم عشرين دقيقة وبعدها تكشف المطاء فتجدهم بلون الالماظ وفي الحال تحضر اناء نظيف أو سلطانية كبيره أو ماجور أخضر

وتحضر فأنله أو قطعة شاشه مطبقة أربع طبقات خالية من النشا
وتصفى بها ثم اذا أردت ان تصنعها دندرمه تقسمها في اربعة
سلاطين وتضيف على أحدهم جانب (جرزي) أحمر وليس تفتته
مثل أعمال الطباخ لان التفتته مضرة للمعدة وتحضر جانب فستق
اخضر مدقوق في الجرن جيدا حتى يصير مثل الزبدة وتضيفه
على القسم الثاني وتحضر جانب قشطه قيمة مائة درهم وتصفيه
من منخل وتضيفه على القسم الثالث وتمزجه به فيصير ابيض
مثل اللبن والقسم الرابع تدق جزء بقودونس يسير وتوضعه في
قطعة شاشه وتمصره فيتخلف منه جزء ماء يسير فتضيفه على
الجزء الرابع فيصير به نوع خضار بياض لطيف وبعد ذلك تحضر
جانب ثلج مكسر داخل صنيه واسمه وتوضع فوق الثلج صنيه
صغيرة وتفرغ القسم الاول في الصنيه المذكوره التي هي فوق
الثلج مقدار خمسة دقائق أو ستة قيمة ما يتجمد ثم تضيف عليه
الثاني وهكذا لغاية الاربعه أقسام وقرب الاكل تقطع منهم
قطيع متساوية على حسب المرغوب ويتناول منه الاكل فانها
تبقى فكيفيه وهذا الصنف يقال له الماظيه (دوندرمه)

فصل في انواع الفواكه التطلّي والخشاف

وهو ان تحضر جانب زبيب أو جانب وشنيه وتنقيهم من
العيدان التي بهم وتغسلهم جيّدا وبعد غسلهم توضعهم على نار
بجانب ماء بزياده ويغلو على النار حتى ان الزبيب يفتح ويصير مثل

العنب وبعدها تنزله من على النار حتى يبرد وتحليه بالسكر كيف
تشاء وتوضعه في سلطانية الخشاف وتقطر عليه من ماء الورد
وحلوه كهيئة حار الشربات وكذلك الوشنة والمشمش الحموي
والعنب والبرقوق الأبيض والكمثرى الناشفة التي تعمل في بلاد
الترك والتوت الناشف والمشمش المسكر الافرنكي والخوخ
المصري واللوز يتقشر وبنديق حتى يصير بهيئة الزبدة ويتذوب
بالمياه فيصير بهيئة اللبن والأحسن كونه يخلى على النار غليه واحده
تعطيه السكر العاده ويتصفي بشاشة فيصير بهيئة اللبن ويقال
له خشاف سوييه من اللوز ويتقطر عليه جانب من ماء الورد
وأيضاً الفستق الآخر يعمل بهيئة اللوز انما يكون على البسارد
وهو جيد في أوان الحر وكذلك الاناناس وكذلك الرمان يعمل
خشاف من شرابه واذا كان موجود وقتها رمان يفحص منه شيء
ويوضعه على وجه السلطانية وكذلك الشيليك يصنع خشاف
بهذه الكيفية انتهى

فصل في التفاح التظلي وخلافه

وهو اذا أردته تظلي فتعصر أقة أو اثنين وتغشهم بالتساوي وكل
تفاحة تقطعها قطعتين وتستخرج منهم البذر وبعد انتهى التقشير
توضع حله على النار بجانب مياه وحله اخري بجانب مياه قيمة
نصف اقه وفيها اقة سكر وتوضعها على النار حتى تغلي ثم توضع
التفاح في الحله الاخرى التي فيها المياه فقط حتى يغلي التفاح

نصف سوى ثم تصفيه من الماء وتوضعه على الحلة التي بداخلها
السكر ويغلي حتي يتم سواء قيمة ثلث ساعة على نار متوسطة
وإذا أردت سواء صحيح فتستخرج بذر كل تفاحة وهي صحيحة
بدون تكسيرها وبعدها تقشرها وسواء كبيتها البادي ذكرها
وعند ما يستوى ويبرد تملأ قالبين قشطه وجانب شربات حوله
في الطبق لأنه يصير لذيذ وعاليه جانب فستق اخضر

وأما التفاح المقطع قطعتين فيصير غرقه سادة بشرباته
فقط وكذلك السفرجل فتقطع الواحدة اثنتين أو أربعة
والاستعمال واحد وكذلك الكمثرى والخوخ الكبير فيقشر
وتنقسم الواحدة قبل تقشيرها قسمين وتخرج البزرة منه ويستوى
في الشربات وكذلك المشمش الطازة الكبير الحموي الاخضر مثل
الخوخ في السويين وكذلك البرقوق الرومي الأبيض الكبير
وكذلك الخوخ الافرنكي وكذلك القاوون الازميرلي الاخضر
يتقشر ويتقطع قطع متساوية منظومة اما هلال أو حجاب أو
مدور أو صواع كهيئة استعمال الخوخ وكذلك القرع اسلا مبولي
الاصغر فاستعماله مثل القاوون انتهى

تنبيه - ان جميع الاصناف التي ذكرناها قبله المصنوعة تطلبي
فان الافة الواحدة من كل صنف لها افة سكر شربات يكون
معلوم للمطالِب وأما الخشاف السالف ذكره فالافة المياه من مياه
الخشاف المصنوع من أي صنف المبين قبله ومصفيه بعد غليه

فلها ربع أقة سكر ويكون للتطلي والخشاف عند تكرير سكرهم
علي النار لا بد له من جانب ليمون يسير لاصلاح نظامه

فصل في استعمال القرع الاسلامبولي الاصفر وهو علي أنواع
النوع الأول تخضر جانب القرع الذي هو من جهة الرقبة الطويلة
المبرومة وتقشر قيمة المطلوب وتقطعه حلقات رقيقة وتحمره في
جزء مسلي وترصه في داخل صنيه متوسطة ثم تخضر حلة بجانب
مسلي يسير وتوضعها علي النار وتضيف عليها قيمة عشرة دراهم
دقيق وتغليهم قيمة دقيقتين وتضيف عليهم قيمة ربع أقة لبن وتقلبه
بسرعة فيصير اللبن متجمدا مثل المهلب الخفيفة وتوضع فوق
القرع علي نار متوسطة قيمة عشرة دقائق وتعليه جانب سكر
مدقوق من خمسين درهم الي مائة درهم أعني علي الصنية التي بها
القرع علي النار وتدق جانب بندق جيدا وترشه علي وجه القرع
المذكور وبعدها تقطر علي وجهه جانب من القشط ثم ترفعه من
النار بسرعة تدخله علي الفرن المتهاودة قيمة خمسة دقائق حتي
يصير بهيئة الذهب وهذا الصنف ملوكي ويقال له « سوييته من
قرع اسلامبولي » وله اسم ثاني (قرع بقلاده باللبن اسلامبولي)
وان لم يكن موجود قشطه فيكون البندق كافي وبزيادة انتهى
وكذلك البنجان القوطه بهذا الوصف وكذلك الشام
المصري الذي من باسوس وكذلك القرع الكوسه النوار يتقطع
قطع رفيعه مثل الورق ويعمل كهيئة البادي ذكره

نوع آخر من القرع الاسلامبولي

وهو أن تقشر قيمة القدر المعلوم وتقطعه قطع متوسطه بهيئة البلح أو بهيئة الصوابع وبعدها تحضر بجانب فستق أخضر مع جانب زبيب وتوضعه في أرضية الحلال الصغيرين المقال لهم دقاق وتجعل في كل دقية من الزبيب والفستق قيمة ربعها وترص عليهم القرع لاتمامها وتوضع فوق كل منهم جانب سكر قيمة خمسين درهم وتضعهم علي نار متوسطه وتعطي كل منهم قيمة عشرين درهم ماء وتغطيهم ويمكنوا علي النار عشرين دقيقة حتى يصيروا باون العقيق الاحمر وعند تناول الاكل منهم تقلب الدقيق في الطبق ويسير لذيذ جدا

نوع آخر تحضر جانب قرع وتقطعه قطع صغيرة وتوضعه بحله علي النار بجانب سكر وتقلبه حتى يصير مثل الزبدة وتضيف عليه جانب زبيب وجانب سنيبر وجانب قرفه مدقوقة وجزء يسير من قشر الليمون مدقوق وبعدها ذلك تحضر جانب دقيق وتخله علي نخته وتعجنه مثل عجينة البقلاوة البادي ذكرها وقيمة الدقيق ربع أقة وتقطعه ستة قطع وتفردهم كهيئة فرد البقلاوة السالف ذكرها وتحضر صنية مدهونة بجانب مسلي وتوضع فيها ثلاثة رقاقات وبعدها تقطر عليهم جزء سمن عند وضع كل واحدة وتأخذ الزبدة من صور الصنية وتوضعه في قلبها بهيئة الفرد وتوضع الحشو وهو من القرع المذكور بشرط أن يكون بدون

ماء ثم توضع عليهم الثلاثة رقائق الباقيين وبعدها تصاح وجه الصينية وتعطى جانب مسلي الي ان تغطي وجهها وتدخلها الفرن قيمة عشرة دقائق وبعد خروجها من الفرن تعطىها كبشة شربات قيمة خمسين درهم ويتناول منها الأكل فانها لذيذة جداً وهذا الصنف يقال له (سويديته بالقرع) أو (بقلاده بالقرع)

فصل في استعمال أم على

وهو ان تحضر جانب لبن بجملة وتوضعه علي النار المتوسطة وتحمر عشرة رقائق بالسمن وتحضر صنية وتوضع الرقاق داخلها وتكسره نصف تكسيرة وتسقيه من اللبن الي أن يبارى ثم تعطى له جانب سكر مدقوق وتوضع علي وجهه قيمة طبق قشطه قدر وجه الصينية وتدخلها بسرعة الي الفرن حتى أن وجهها يصير بلون البرتقال ومنها الي السفرة ويتناول منها الاكل سخن فانها تصير لذيذة انتهى

فصل في الارز أبو ابن الامريكاني

هو أن تحضر قيمة أقة أرز مغسول جيداً وتوضعها علي النار بأقتين لبن فوق ويفلى منه حتى يستوي الارز باللبن وتنزله علي الارض وتخفقه بالكبشة جيداً حتى يصير مثل العصيدة وتحضر جانب بيض قيمة عشرين بيضة وتمزجهم بالارز المذكور مع جانب ونيليا مدقوق وجانب قشر الليمون مدقوق وبعدها تحضر صنية وتدهنها بجانب زبدة أو جانب مسلي وتوضع الجميع

في قلب الصينية وتساويه فالجميع يبقى بتسوية بعضه وتقطر عليه جزء من السمن وبسرعة تدخله الفرن حتى يتحمر ويصير بلون الطربوش الاحمر ثم تخرجه من الفرن وتعطيه مائة وخمسين درهم شربات سكر مقوى وتقطر عليه مقدار زهر خفيف ويتناول منه الاكل فانه يبقى لذيذ جداً واسمه (جاتوري) انتهى

فصل في اعمال البغاشه

وهي أن تحضر قيمة أقة دقيق وتعجنها بجانب بيض مقدار خمس بيضات وأربعة دراهم مصالح وخمسة دراهم مسلي وتمزج الجميع ببعضهم وتدعك العجينة جيداً ثم تقطعها قطع متساوية وبعدها تكبيهم مثل الكوره على التخته ثم تحضر جانب مسلي وتحضر صنية أو اثنين وتفرد العجينة بيدك حتى تبقى مدورة مثل الرغيف وتدهن هذه القطع العجينة بسمن من دون تسليح وتحضر مردابة صغيرة وجانب مسلي مسيح بحلة صغيرة أخرى وتدهن الصواني دهان خفيف وتأخذ العجين واحدة واحدة وتفردّها بالمدانة حتى تصير مثل الرقاقة وتدهن يديك مسلي وتمسك طرفها بيديك الاثنين وترفعها الى فوق وتدورها على الشمال واليمين وتطرحها على التخته وهكذا بهذا الوضع الى أن تصير مثل ورق السجارة وتطبقها أربع طبقات ثم تفرد الاخرى وبعدها توضع التي صار تطبيقها أول في وسط الثانية وتجمع عليها الاربع اطراف مثل الاولي وأما الثالثة فمن بعد فردّها توضع الاثنين في وسطها

وفوقهم الحشو اما جبننة أو لحمية أو سبانخ أو قرع اسلا مبولى
وتطبق أطراف الثالثة المذكورة فوق الاثنين والحشو ثم تبتدىء
في فرد الرابعة وترفعها بزيادة وتغطر عليها بجانب من السمن بيدك
وتوضع البغاشة المذكورة المستعملة على ثلاثة رقائق بحشوم في
قلب الرابعة وتقطع طرفها بسكينة وتطبقها شيئاً فشيئاً بتدوير
ثم تفرد الخامسة وتوضع فيها البغاشة المصنوعة وتلفها كهيئة الرابعة
وتوضعها في الصينية وتبسطها بيدك حتى تتسع قليلاً وتوضع عليها
من السمن بزيادة وتدخلها الفرن قرب الأكل بعشرة دقائق وفي
هذه المسافة تتحمر ومنها للأكل طازه فتصير لذيدة وإذا مكثت
كثيراً تجلد ولا يؤكل إلا نوع حلو وحشوها يكون بنديق مدقوق
ولا بأس إذا مكثت ساعة أو اثنين وباقي العجينة تلفها مثل مطلوبك
أما بقية صغيرة مثل التفاحة أو صباغ أو مخدة مربعة أو حجاب
أو عريجه وللأسطى الطباخ أو الصانع يشكل كيف يشاء من
العجينة انتهى

فصل في استعمال الفيليه والروسييف والكوتليت

المسكوبي وطريق صناعتهم

الفيليه

تحضر فيليه صحيح أو اثنين وتنقيه من العروق حتى يصير
لحم أحمر ثم توضع في صنية بيضاوية وتوضع عليه جانب من
الشحم الناتج منه ومقدار ملح يسير وتوضع في الفرن ويكون

نارها قوية قيمة عشرة دقائق فيصير أحمر مثل الطربوش بشرط
لا يكون خالي من المياه بل فيه سمن قليل الناتج من السوى
وتستخرج هذا السمن منه وترده بالثاني بالفرن وتغطيه جانب
مدير يسيراً وجانب مراسله ثم تخرجه من الفرن وتوضعه على
الترائزه وتغطيه بشقة ورق ابيض ثم تحضر جانب جزر
وتقطعه قطع رفيعة مكبيه وتوضعه في اناء وجانب بطاطس
مدور أو مكيب ومقدار لفت مكيب وجانب بسلة وتساق
الجميع كل واحد في اناء لوحدها وبعد تسويتهم توضع على كل
منهم جزء من الزبدة ومقدار ملح وقلقل وتوضعهم قرب النار
ثم تحضر رغيف فينوا نساوى طويل وتقشره خفيف من الاربعة
جوانب طول الفيلى المذكورة ويكون مربع مساوى على طوله
وتدهنه بجانب زبدة وتدخله الفرن متحمر وتوضعه في وسط
الطبق البىساوى وتوضع الفيلى في باب الفرن لاجل ان يدفأ وقبل
الا كل بخمسة دقائق تحضره امامك على قطعة خشب نظيفة
وتقطعه قطع رقيقة وترفعه بصناعة وتوضعه فوق الرغيف الذى
يدخل الطبق ثم تحضر الخضار المذكور وتوضع كوم جزر في سفلى
الرغيف الذى داخل الطبق وكوم لفت وبسلة صغير وجانب قوطه
محشى وبعدها كوم لفت وبعدها لفت كوم بطاطس وبعدها البطاطس
كوم جزر وبعدها كوم بسلة وبعده كوم بطاطس وبعده البطاطس
كوم فصولييه خضره ليكون حول الرغيف بشكل بهذه

الأنواع والفيليه ظاهر على هذه الأصناف وبعد ذلك توضع خلاصة الفيليه الذي استوى فيه على النار وتقطر عليه مقدار صلصه انجازي من الحاميه التي يقال لها بالافرنكي (سوس فورتي) وذلك بعد أن توضع هذه الصلصه على النار تضيف هذه الصلصه على الفيليه وهو داخل السفره لان غليها على النار لاجل تقويتها وعند ضيها على الفيليه هي لاجل لذته حيث انها ناتجة منه وتتمام نظامه وهذا الصنف يقال له (الاجاردينير) انتهى

وكذلك هيئة الروستيف فالسوى واحد والقطعية واحدة ورصته بهيئة صحيح فقط يكون حوله بطاطس محمر وهذا يقال له (روس بيف روتيه وبوم) وبالعربي يقال له روسبيف فالبطاطس وان كانت عزومه ولم يوجد الاسطى فيليه فيصنع الروسبيف كهيئة الفيليه البادي ذكره ويجعله مثله ويقول عليه روسبيف جاردينير

واذا حب الاوسطى الصانع الفيليه أن ينوعه نوع آخر في عزومه ثانية وهذا لا يعمل الا في المزائم الكبار وقال انه سيصنع (فيليه الاجودار) فهو الصنف بنفسه انما يوضع بدل البطاطس طرف وبديل الفت كبدة حمام مستويه وبديل الجزر جانب مستدوان وبالجانب الثاني جانب زيتون وجانب شينيوه ومقدار من كوفته لحم الفراخ صغيرة بهيئة بذور الزيتون وتكسوت الصلصه التي به جلاس من الصلصه المقوية ويزيادة حول الخضار

والرغيف بنفسه وإذا أراد أن يعمل روسبيف انكليزي فيحضر
الروسبيف بمظله من عجل صغير وسمين ويقشره جيداً وينظفه
من العروق ويساويه كهيئة الروسبيف البادي ذكره وقرب
الاكل يحضر مقدار بطاطس مقشر بهيئة مكعبه مثل الجوز
وكذلك الجزر بهذا الشكل ومقدار كرنب صغير والواحدة
تكون أقل من البيضة وأبيض مثل الفضة وقرب الاكل بخمسة
دقائق تقطع الفياليه المذكور وترد فوقه العظم كهيئة الاصلية
وبعدها توضع في الطبق وتوضع البطاطس في ابتدى الطبق
مثل الهرم وابتدى الطبق من الناحية الثانية كذلك بطاطس ثم
توضع في الجنبين الخاليين كل منهم من الجزر ويكون أمام بعضهم
وكذلك الكرنب حتى تصير قطعة خالية من جنب الجزر من
الطرفين فيوضع فيها مقدار طروف من هنا ومقدار طروف من
هنا وعند توجهه للسفره ينلى الخلاصة الناتجة منه وتوضع عليها
مقدار (كليمبير) يسير ونقطة مدير وتصنيه وعند توجهه للصحن
للصفره في الحال يصب عليه هذه الصلصة فيصير مثل المراه
وهذا الصنف يقال له (روسبيف الافكتوريا) انتهى

فصل في الكوتليت الاروس

هو أن تحضر قيمة المطارب من عجل صغير وهي الكوستليتة
وبعد توضيبها واحدة واحدة كما ذكرنا سابقاً وتضيف عليها الملح
والفلفل وتحضر مقدار عيش مدقق ومقدار صفار ممزوج

بالبيض في أناء آخر وتغطسها في البيض وتبدلها في البقاصومات
وبعد ذلك تسوى قرب الأكل بدقيقتين أو ثلاثة ومعها مقدار
سباخ مصفى ومستوى بالزبدة حسبما ذكرنا سابقا ويتناول منه
الأكل انتهى

وأما النوع الفرنسي يقال له (انتر كوت) فهو أن تحضر
القدر المعلوم وتنظفه واحدة واحدة حسبما ذكرنا سابقاً وتدقه
واحدة واحدة وتنظف عضوها جيداً وتغلي مقدار بطاطس مقطع
قطع مدورة غليتين اثنتين على النار أغنى ثلاثي سوي وبعد ذلك
توضعه في طوة وعليه مقدار ملح وفلفل ومقدار زبد وبقادونس
مفروم رفيع وقبل الأكل بخمسة دقائق تسوى الكستليتسه على
الشباك وتوضعها في الصحن والصحن سخن وسوى الكوستليتته
بهيئة البفتياك وترصه في الصحن وهو سخن حسبما ذكرنا وفي
وسطها البطاطس انتهى وهذا الصنف يقال له (انتر كوت الاباريزين)
فصل في استعمال اللحم الأبيض الذي بالتريية واسمه بالانكيت
وكيفية استعماله هو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من لحم
الدوش وزود من قوزي صغير وأيضاً مقدار لحم مقطع قطع
متساوية خالية العظم وتقطع الجميع قطع متساوية وتساقهم بالنار
غليتين وتزع الرغوة منهم ثم تنزل الحلة وتصفى مائه في اناء آخر
بقطعة شاشة ثم توضع ماء آخر على نفس اللحم وتفصله جيداً ويكون
نظيفاً جيداً خالياً من جميع العاهات ثم توضع حله على النار وبها

مقدار زبده أو مسلي من النفيس وتكون النار متوسطة وعند غليان المسلي توضع عليه مقدار دقيق قيمة عشرة دراهم ويغلي قيمة دقيقة وتضيف عليه الخلاصة الناتجة أولاً من سليقه وتقلبه بسرعة ثم تلى عليه اللحم المذكور مع مقدار جزر مقطع قطع متساوية ومقدار من قلب السكر فس الأبيض وعند ما ينتهى سواه تضبط ماله جيداً ويصير فيه مياه قليلة متجمدة مثل المهبليه وتحضر مقدار اثني عشر بيضه وتحضر طاسه صغيره وتوضعها على النار منحرفة الاتجاه وعند ما ينسخن السمن ويقدح تكسر بيضه واحده بسياسة وتقلبها بالمسلي بصناعة لعدم قرشها وعند تحمير أول وجه تقلبها على الوجه الآخر وهكذا لانها الاثني عشر بيضه وعند تسوية كل منها تستخرجها أول بأول وتوضع البيضة الواحدة مقلية فوق فرخ ورق وذلك ليكون الورق تشرب السمن الناتج منه وبعد انهاء البيض تحضر جانب عيش أفرنكي وتقطعه قطعاً بهيئة الحجاب مثلثة وتحمره بالمسلي ثم تحضر صفار عشر بيضات وتعصر عليه ماء ثلاثة ليمونات ومقدار زبده مقدار عشرة دراهم وتمزجهم ببعض جميعاً وقرب الاكل بثلاثة دقائق توضع اللحم المذكور على النار حتى يغلي وتوضع عليه التريه وتقلبه بسرعة وفي الحال تفرغه بالطبق وتجعل في أطرافه البيض المقلى البادى ذكره واحدة بيض وواحدة عيش وجانب سورفي أعنى بقدونس افرنساوى وتذهب به الى السفرة حالاً وأكل هذا

الصنف وقتي وان كان يتأخر بعد صناعته بربع ساعه يبقى غير جيد انتهى وهذا الصنف يقال له بالعربي (لحمه بالترييه) وبالافرنكي يقال (فلانكيت) وفي الحقيقة صامسه (الالهولاندينز) لان أكثر أكل الهولاندينز من هذا الصنف

واذا أردت (سالمي) فبعد ان يتحمر في الطواة والوضع واحد تضيف عليه جانب دقيق ثم تصفى مائه ويصير بالسمن فقط لاجل ان يتحمر مرتين ثم تضيف عليه جانب نبيذ أحمر (بوردوه) لاجل ما تبقى صامسه مجده ووقت غرفه في الطبق تجعله واحده واحده وتصفى جميع الصامسه الناتجة منه وتوضعها عليه بدون دسم وبوقتها الي السفرة انتهى

واذا أردت أي جنس من الطيور وكان بها بصل بهيئة اليخني فانه يقال له مرنات وجميع الاجناس التي داخلها صامسه وبصل زياده فيقال لها مرنات وثوكل في الظاهر واللحم الذي يصنع بالبظاطس والجزر هو أن تقطع اللحم من الدوش ومن الفخذة بدون عظم وتضعه على النار بطواة بجانب مسلي وتقلب فيه بكبشة الي أن يتحمر ويجف مائه ويبقى على السمن فقط تعطى له جانب دقيق ويلف معه الي ان يستوى الدقيق قيمة ثلاثة دقائق تعطى له جزء من ماء الطماطم وجزء ماء ويغلى غليتين على النار ثم تنقل اللحم في اناء آخر وتصفى الصامسه عليه بمنخل سلك أو شعر وترمى عليه جانب جزر مسلووق ابتداء وترمى عليه جانب

بطاطس بكثرة محمر نصف تحميره قيمة نصف اللحم وهذا
الصنف يقال له رجواه ويؤكل في الظهر

فصل في اللحم الأبيض الذي بالحصى

هو أن تحضر قيمة المطلوب وتقطعه قطع متساوية وتسلقه
ابتداء وتنظفه من العظم جيداً وتصفى مائه وتحضر جانب بصلي
مقطع قطع متوسطة مثل البندق قيمة رطل على عشرين درهم
عسلي وتغليهم حتى يدبلو وهم بيض ثم توضع عليهم الماء الذي سلق
فيها اللحم وتضيف عليه جانب حمص مفصص ومساوق ابتداء
بالماء وتضيف عليهم اللحم المذكور وجزء ملح وفلفل أبيض يسير
وهكذا إلى أن ينتهي سواء فانه يصير لذيذ وعند الغرف منه
تقطر عليه جانب يسير من القرفة المدقوقة انتهى

واذا أردته نوع آخر أحمر فالاستعمال واحد فقط يزيد جانب
من ماء القوطه وجزء بصلي محمر فانه يبقى يخنى أحمر بالحصى وأما
اللحم الجاويش العادي الأحمر فهو أن يستوي بجزء بصلي يسير
محمر وجانب صلصه بزياده وهذا يقال له يخنى جر كسي وفي الكلام
العادة جاويش وهو يؤكل آخر الأكل قبل الارز انتهى

فصل في استعمال نوع يخنى يقال له يخنى السبع اخوات بالعربي
وبالتوركي يقال له يدكردش يخنى سني وكيفية صناعته هي أن
تحضر جانب لحم مقطع قطع وجانب فراخ وجانب كفته وجانب
حمام وجانب كوارع وجانب كلاوي مقطعة كل كلوة قطعتين

وتحضر حله وتحمر الجميع بالسمن في الحلة صنف صنف وتستخرج
الصنف الذي جري تحميره وتوضعه في الحلة والباقي بعد تحميرهم
عليه وتعطيهم قيمة رطل بصل محمر أو رطلين وتضيف عليهم جانب
ماء قوطه وجزء ماء وجزء مسلي وجزء حمص ويغلو علي نار
متوسطة وتعطيهم جزء كرفس وجزء جزر وجزء ملح وجزء
فلفل قيمة القدر المعلوم وعند قرب سواهم تعطيهم جزء فضولية قلب
أو جزء بسله الي ان ينتهي وتضبط ملحه جيذا فانه يبقى لذيذ جداً
فصل في تسوية الشاورمه

وهي اما في السيخ أو في الفرن فاذا كانت في السيخ لازم
يكون القوزي كبير وسمين وتماحه داخل وخارج بملح مدقوق
بجانب جبهان وتشكه في السيخ فتوضع السيخ من دبره الي أن
يخرج من وسط رأسه مبعدها تخط بطنه جيذا وتكتف ايديه
بقطعة دوباره ورجليه وذلك لعدم أن تبرم منه على السيخ ثم
توضعه علي النار وتكون من علي الجنبين والوسط خالي وهو
يستوي علي الجنبين فقط الي ان ينتهي سواه واذا أردته بالفرن
فتقطع ايديه ورقبته وتماحه بملح متوسط داخل وخارج وتوضعه
في صنية وعليه جانب سمن وبعده تدخله الفرن المتوسط الي ان
يصير بهيئة الطربوش وهو يبقى لذيذ انتهى

وكذلك الفراخ الرومي والبداري والحمام في السيخ والفرن
والقوزي المقسوم اثنين علي طوله الاستعمال واحد

فصل في طببخ الجر كس

هو ان تحضر فرختين منظفتين بجانب ماء على النار حتى
انهم ينسلقوا فنزلهم على النار وتحضر جانب بندق مقدار ربع اقه
وتدق في الجرن جيداً وفي اثناء دقهم تضيف عليهم لقمة عيش
مبلولة وتبعدها تحضر حلة بجانب بصل مفروم جيداً كهيئة السمسم
وتحمرهم على النار وتضيف عليهم البندق المدقوق وتمزجهم ببعضهم
جيداً فان كان في ولية تصفى البندق بعد مزجه في هذه المرقه
من منخل سلك وتفحص الفراخ كل واحد اربعة اجزاء وتوضع
جميع الفراخ في البندق المصفى وتجعله قريباً من النار وباقي مرقه
الفراخ تسوى فيها جانب ارض بهيئة اللبه قيمة نصف اقه للفرختين
وعند قرب الاكل توضع جانب مسلى قيمة خمسة دراهم على النار
حتى ينقدح وترمى فيه جانب فلفل (أرناوطى) قيمة درهم وبسرعه
تعطيه جزء ماء فوقه وتنزله من على النار وقرب الاكل تحضر
طبق غويط وتغرف الارز المذكور فيه وتصلح حوله وتفتح
وسطه وتوضع الصلصة المركبة من البندق في الوسط والفراخ
فوق الارز وتقطر عليهم من الفلفل الارناوطى فوق وجه
الصلصة وعلى الفراخ حولهم ومقدار قرفة مدقوقة يسير ومنها
الى السفرة وهذه صناعة الجر كس

فصل في صناعة الويكه بالعصيده السودانى

هي ان تحضر حلة داخلها جانب بصل مفروم مع جزء

سمن وتحمّر البصل ثلاثى تحمير وتضيف عليه قيمة رطل لحمه
مفرومة وتوضعهم على النار وتعطى لهم جانب من مرقه اللحمه
المقوية وجزء شطة وشيبة وبهارات وويكه مدقوقة قيمة القدر
المعلوم وتضبط ملحهم جيداً وتجعلهم على نار هينة جداً وقبل
الاكل بعشرة دقائق توضع حلة على النار بجانب مسلي يسير
حتى تنقذح وتضيف عليها جانب ماء لحم او ماء صافي وبعد ان
تغلى تعطىها جانب ملح قيمة القدر المعلوم وتحضر جانب دقيق
بلدى وترميه في قلب الماء وتقلبه واذا كانت ناشفة فلا بأس من
ان تعطىها ماء بالثاني حتى تستوى في مسافة العشرة دقائق وتحضر
طبق غويط وتوضع المصيدة في قلبه وتفتح وسطها كهيئة
الجركسية البادى ذكرها وتوضع في وسطها الويكة المذكورة
وتوضع عليها من خلاصة اللحم واذا لم يوجد فلا بأس

واذا أردتها بالفراخ أو باللحم أو بحمام أو بماء فراخ روى
فلا بأس والاستعمال واحد واذا لم يكن موحود دقيق فتح فيكون
دقيق ادره أو دقيق دخن انتهى

وأما العصيدة الحبشى فتؤكل بالمسل والسمن وبعض
أحيان باللبن الصافي وهما أحسن أكل السودانين مع اللحم
الناشف الذى يقال له شرموط

واذا أردت أكل الويكة (بالكسرة) التى هي عبارة عن
عجين مخمر زايد الحد ويترقق بالماء بهيئة النقيظة ويستوى على صاج

رقاقة رقاقة مثل القطايف وياً كلوه بالويكة بدل المصيدة
نوع آخر - وهو ان يرققوا الكسرة مثل الورق وينشفوها
ويأكلوه في أوان الحر مع اللبن الحامض الذي يقال له عند
العرب شنية وهذا أفخراً كل عند السودانيين انتهى
وبعض الاحيان يسوون الويكة مع جانب لوية ناشفة
ويسوون الباسية الخضراء مع جانب تليكة

فصل في صناعة رأس المجمل

وهي أولا تقسمها بماء سخن حتى ينزع منها الشعر وتصير
بهية الكوارع والاذنين فيها وتنظفها جيداً حتى لا يبقى فيها
آثار الشعر ثم تساخها وبعدها تقسمها نصفين ثم تستخرج اللسان
بالفلوغ وتصر على الجميع ليونه وتدعكم بها لعدم سوادهم عند
السابق ثم تلف كلا منهم بقطعة شاش بالطول وتربط كل واحدة
على حدة بنقلة دوباره ثم تحضر حلة بجانب ماء قيمة ما يغطيهم
وتمزجها بجانب دقيق يسير وتوضع فيهم جانب جزر مع جزء
كرفس ويغلوا على النار حتى يستروا جيداً ثم تحضر جانب بصل
مفروم وجانب مسلي عليه داخل حله وتقاهم على النار حتى يجف
ماء البصل وهو أبيض على لونه ثم تضيف عليهم عشرة دراهم
دقيق وتلفهم على النار بسرعة قيمة دقيقتين ثم تضيف عليهم
٥٥ درهم خل أبيض وجانب ماء طماطم وجانب من خلاصة اللحم
المستويه ويغلوا على نار هينة حتى لا يصير للبصل آثار ثم قرب

الاكل بشرة قاذق تصفيهم من آثار البصل باناء آخر وتستحضر
 عشرين درهم بكس أعنى طرشي أفرنكي من البرميل وأكثره
 خيار وتفرمهم جيداً وتضيفهم على الصلصة التي جرى تصفيتها
 ثم قرب الاكل بدقيقتين تفرم جانب بقدونس ووقت الاكل
 تضيف ذلك على الصلصة وتستحضر طبق وداخله فوطه بيضه
 نظيفة وتستخرج نصف الرأس من الحلة وهي سخنة وتفكها
 من الشاشة وتوضعها في الطبق فوق الفوطه والنصف الثاني
 تستخرجه وتضعه بجواره لتكون هيتها واحدة وتوضع في
 قلب الاذن الاولى بقدونس والاخرى جانب بنجر مسلوقة
 ومفروم لتصير الاولى خضراء والثانية حمراء حلوة في الطبق ثم
 تستخرج اللسان وتقشره جيداً وتقطعه حلق متوسط وتضعه
 في أول الطبق من جهة مبدأ الفم ثم تستحضر المخ وهو مسلوقة
 وتقطعه قطع بهيئة اللسان وتضعه بالطبق مع الرأس ومنه الى
 السفرة حالا والصلصة المذكورة في أناء آخر وهذا الصنف يقال
 له بالعربي (رأس العجل بالصلصة بيكتي) وبالفرنساوي (تيت
 دي فوسوس بيكنت) واذا كانت الانجليز توضع في الصلصة
 جانب فلفل حار بكثرة وان كان فرنساوي جزء فلفل أبيض
 يسير انتهى وكذلك رأس الخروف الكبير بهذه الهيئة

وأما رأس الخروف القوزي بعد تنظيفها وسلخها وهي
 صحيحة تحضر جانب بطاطس مقطع قطعة مثل البندق مع

جانب بصل وجانب من كبير الفراخ وجانب شبنبيوا وجانب
طرووف ومقدار لسان ناشف ومساق ومقدار لحم مفروم جيداً
ومدقوق في الجرن مثل الزبدة وفي اثناء دقها تضيف عليها لقمة
عيش مبالولة مع مقدار زبدة ومقدار فلفل ثم تستخرج اللحم
من الجرن وتوضعها على الاشياء المذكورة ثم تضيف عليهم أيضاً
قيمة صفار عشر بيضات وتقطر عليهم قليلاً من المديرو وتمزج
الجميع مع بعضهم جيداً وتشمشى بهم رأس قوزى أو اثنين أيضاً
من بعد سلقهم كما ذكر وتخييط الرأس كهيئة ثم تلفها في شاشة
ثم توضعها في حلة بمقدار ماء حتى تستوى ومقدار سواها ساعتين
تمام وصاصمتها بيكنتى كهيئة صاصة رأس العجل

فصل في حشو الكرش

واذا أردت حشو الكرش المستخرج من القوزي الصغير
المنظف مثل الفضة فحشوه مثل حشو الرأس البادى ذكرها وبعد
حشوه وتخييطه تحضر حلة نظيفة وبها مقدار عشرين درهم مسلي
ومقدار بصل وجوز وكرفس وورقة لور وشم ووضع الكرش
المذكور في الحلة مع مقدار ملح قيمة القدر المعلوم ثم تضعه على
نار متوسطة ويمكث عليها ساعتين وكل ما انتهى ساعة تنخسه
بإبرة كبيرة لاجل ان يتنفس ويخرج من الخلاصة التي بداخله
وعند اتمام سواه تنقله في اناء آخر وتصفى الخلاصة الناجمة منه
التي بالحلة التي استوى فيها في اناء آخر وتزرع منها اللحم وقبيل

الاكل بخمسة دقائق تستحضر طبق وتنزع منها الخيط الخيط بها وهي على هيئتها انما القطع تكون رقيقة جداً وتضيف عليها الخلاصة الناتجة منها وحالا على السفرة الاكل منها وهذا الصنف يقال له بالعربي (كرشه محشيه) وبالفرنساوي (تريب فارسي الاباريزين) واذا أردت هذا الصنف بارد فلا استعمال واحد وذلك بعد سواه كهيئة البادي ذكره تلفه في شاشة تقتل عليه ساعتين وتوضعه في الثلج ساعتين ثم تضيف مقدار تتقال على الخلاصة الناتجة منه ومقدار لحم مفروم مع مقدار جزر وكرفس وما أشبه ذلك من الاشياء الفككية وتحقق قيمة أربعة بيضات أو خمسة مع مقدار ماء وملح وفلفل وتمزج الجميع ببعضهم من بعد تسريح التتقال بخلاصة الكرشة ثم تمزج الجميع ببعضهم على نار هينة حتى يصيروا مثل الالماس وتضبط ملحم جيداً وتصفيهم من شاشة أو فانيلا والأصح فانيلا وتوضعها على الثلج وتتجمد في برهة قليلة وقبل الاكل بعشرة دقائق تستخرج الكرشة المذكورة من الثلج وتطلع الكرشة من الشاشة الملفوفة بها وتنشفها جيداً وتنزع منها الخيط الذي خيطت به وتقطعها قطع رقيقة جداً بسكين ماضية وتوضعها في الطبق كهيئة ثم تستخرج الخلاصة التي جرى تكريرها كهيئة الالماس وتقطعها قطع وتجعلها في طراف الكرش المذكور داخل الطبق وتفرم جزء من هذه الخلاصة جيداً حتى يبقى بهيئة اللؤلؤ وتجعلها فوق الكرش في

الوسط فيبقى منظرة عجيب الشكل

نوع آخر وإذا أردتها بيخى تستحضر مقدار بصل مفروم
وتحمره بمقدار سمن وتضيف عليه بعد تحميره مقدار ماء ومقدار
جزر وكرفس ومقدار حمص مقشر وتضيف عليهم الكرشنة
وقت سواها يغطي له جانب ماء فقط وجزء خل يسير ومقدار
ملح وفلفل بالكفاية وبعد سواه يتناول منه الا كل فانه يبقى لذيذ
وهذا الصنف يقال له (كرش يخني بالحمص) وإذا كان فرنساوي
يكون بدل الحمص بسلة خضره ويقال له (نرب مارنيات)

نوع آخر - وهو ان تحضر قيمة القدر المعلوم من الكرشنة
وتقطعها قطع متساوية وتضيف عليه جانب ماء وجزء ملح وفلفل
وكرفس وجزر وتغلي بالماء حتى يستوى جيداً ثم تستحضر جانب
ماء قوطه وتغليها على النار حتى تستوى وتصير مجمدة بهيئة المهلبية
الخفيفة وتضبط ما يحبها جيداً وقبل الا كل بخمسة دقائق تحضر
طبق بيضاوي وتصفى الكرشنة بالماء الذي سالت فيه وتضعها
على صلصة الطماطم المذكورة وتضيف عليها جانب زبد يسير
وجزء جينة باريجان مفرومة وتقلب الجميع ببعضهم لاجل الكرشنة
تخرج مع الصلصة وتضعها في الطبق المذكور وتساوي أطرافها
وتتمشح صور الطبق جيداً وتضعه في الفرن قيمة دقيقتين وقرب
الا كل تستخرجه من الفرن وتضيف عليه جزء من خلاصة
اللحم أعني جلاس مقوى جداً مثل الغره لذيذ وتقطر فوق الطبق

وتقطر عليه مقدار قرفه مدقوقة ويتناول منه الاكل في الحال
نوع آخر - واذا أردتها بالتريبة فتقطع السكرش بعد
تنظيفه جيدا قطع متساوية وتوضع على النار بجانب ماء
حتى يستوي، وقرب سواه تحضر جانب دقيق قيمة عشرة
دراهم مع جزء صفار بيض قيمة اللازم من خمسة بيضات
الى عشرة وتمزج صفار البيض بالدقيق وتضيف عليهم مقدار
ماء ليمون يسير وقيمة عشرة دراهم خل أبيض وجزء فلفل يسير
جداً وتمزج الجميع ببعضهم جيدا وتصفوهم من شاشة وقرب
الاكل بثلاثة دقائق توضع هذه الاشياء المتجمعة على السكرش
الموضوع على النار وتقلبهم بسرعة ويلقى على النار خليتين خفيفتين
ومنه الى الاكل بسرعة انتهى

فصل في صناعة القوزي الدوندورمه الصحيح المسروق

هي أولا من بعد سلقه جيدا تستخرجه من الحلة التي
سلق فيها وتملحه داخل وخارج بملح مع جانب فلفل ابيض
مسحوق وبعد ذلك تلفه في شاش نظيف حتى يبرد ثم تصفى
الخلاصة الناتجة في اناء آخر وتوضع عليه جزء لحم مفروم خالي
من السم مع جانب جزر وكرفس وجزء ملح وفلفل حار يسير
وجانب ماء ليمون جزئي وتحضر عشرة بيضات وتمزجهم ببعضهم
وتحضر جانب تتقال قيمة خمسين درهم وتوضعهم على الخلاصة
المذكورة وتمزج الجميع ببعض وتوضعهم على نار متوسطة حتى

يتكرر بلون الالماس ومسافة تكريره على النار ربع ساعة ثم
تصفية في اناء آخر من شاشة نظيفة والاصح فانيللة وتوضعه
على الثلج وتحضر طبق كبير للقوزي المذكور وتستخرجه من
الشاشة الملفوف بها وتنقى القوزي جيداً من الاشياء الناتجة منه
في حال سواه حتى يصير مثل الفضة أبيض وتوضع عليه جانب
من الخلاصة البادية ذكرها قبل أن تتجمد وباقي الخلاصة تتجمد
على الثلج وقرب الاكل بثلاثة دقائق تنزع العظم من الرأس وتجعلها
في جواره بالطبق وتقشر اللسان وتجعله فوق الملح فلقطين وتقرم
الخلاصة المتجمدة الباقية على الثلج وتوضعها في أطراف القوزي
وفوق منه ليصير مثل هيئة الالماس ومنه للسفرة فانه يبقى أكله
جيداً ولذيذ وأكله في أوان الصيف فانه يبقى سريع الهضم
وخفيف انتهى

وكذلك الفخذة اذا لم يوجد قوزي وأيضا الفوخه الرومي
والفراخ البلدي وأيضا دوش القوزي الصغير والزود والضيع
والجميع استعمالهم واحد وكذلك الحمام والبكسين والارانب الجبلي
(فصل في استعمال البلح والسرة واللحمة الطازة والبونيه والشوه)
واستعمال الجميع هو واحد

وهو ان تحضر جانب دقيق قيمة خمسين درهم وتنخله جيداً
وتوضع قيمة عشرين درهم مسلي في حله على النار حتى يستوى
وبعد سواه تضعف عليه خمسة وسبعين درهم ماء حتى يفل السمن

بالماء وتعطى له جزء ملح يسير جداً وتضيف عليه الدقيق بيد
 وتقلب بسرعة باليد الاخرى حتى وانه يتجمد بهيئة العصيدة
 وينتهي سواء بعد وضع الدقيق وتجميده في مسافة عشرة دقائق
 وفي بحر هذه المسافة لا تزال تقلب فيه ثم تنزله من على النار حتى
 يبرد وبعدها تحضر عشر بيضات وتكسر واحدة ابتداء على
 العجينة المذكورة وتقلبها بسرعة حتى تمتزج بالعجين ثم تكسر
 الاخرى وتمزجها كهيئة الاولى وهكذا الى ان ينتهي العشرة
 بيضات الواحدة بعد الواحدة ثم تحضر صنية داخلها قيمة مائة
 درهم مسلي مسيح غير مقدوح واذا أردت استعماله بلح فتقطع
 العجين قطع صغيرة قدر البندقة وتبرمها مثل الرصاصة وفي حال
 برم العجين تدهن أياديك مسلي دهان يسير وبعدها برمها بهيئة
 البندقة تبظطها وتضيف الطرفين على بعض وتوضعها في السمن
 وهكذا قيمة عشرة وحدات أو عشرين واحدة وتوضعهم على نار
 متوسطة فيستوي وتصير الواحدة بهيئة بذر البالح ولا تزال
 تقلب فيه الى ان يستوي وهو على النار تقلب هين وبعدها يستوي
 الدفعة الاولى تبرم الجزء الآخر بهيئة الاولى في صنية اخرى وبعدها
 ان يبرد السمن تضيفه عليه وتضعه على النار بهيئة الاولى حتى
 ينتهي القدر المعلوم حسب مرغوب الصانع من صحن الى عشرة
 ثم بعد انتهي سواء توضع في الاصحى وتقطر عليه من الشرابات
 المقوي وجانب ماء ورد وفستق أخضر مدقوق دق رقيق بهيئة

السهم انتهى

واذا أردت صناعته لقمة طازة فتبرم العجينة المذكورة
 بهيئة الخمس وصناعته في السوى كهيئة البادى ذكره
 وإذا أردته سره فتبرمه كهيئة البرقوق الصغير أو من برمه
 تبسطه في يدك كهيئة الريال أو النصف ريال وتخرقه من الوسط
 بأصبعك وتوضعه في الصنية المذكورة وبعد انتهى ملو الصنية
 تضعها على نار متوسطة والسوى كالبادى ذكره وبعد انتهاء تملأ
 وسطه قشطة وترصه في الأطباق فوق بعضه رص متساوية
 منظوم وتقطر عليه من الشربات المقوي مع جانب ماء ورد ومنه
 للأكل انتهى

واذا أردته بوتييه أو شوه فن بعد صناعة العجينة حسبما
 أوضحنا فن قبل برمها تضعها في جرن رخام وتدقها جيداً وتدهن
 الصنية سمن خفيف وتبرم العجينة كيف تشاء أما مدوره أو
 متطاولة أو مكبية وتدخلها في الفرن بدون مسلي وتكون نار
 الفرن متساوية وهينة وتمكث في الفرن عشرين دقيقة وبعدها
 تستخرجها من الفرن فتصير بهيئة السفنج وبعد أن تبرد تشقها
 من الوسط شق يسير وتجعل حشوها إما قشطه أو مربه أو
 كريمه مصنوعة من اللبن والبيض والسكر والبندق وجزء سكر
 مع جزء من الونيل وتنخله وتقطر عليه تقطير بهيئة رش
 ومنه إلى الأكل فانه يصير خفيف وجيد وسريع الهضم وأكله

في أوان الصيف

فصل في استعمال كافة أنواع المسكرات المصنوعة من الجوز
أو الفستق الأخضر أو البندق أو الكريز المسكر الطازج أو
الوشنه أو البسكويت الفرنسي الذي يؤكل مع الشاي أو
البانسياتيه أو الجنوتير أو الجوف الذي يؤكل مع الدندورمه أو
السنتير وكيفية استعمال الطرط المصنوع من البيض والدقيق
والسكر أو البنكيك أو أبو فروه

فاذا أردت استعمال نوع من المسكرات الذي يصنع من
اللوز والبندق فتحضر نصف أقة لوز مفصص ومنشذب خالي من
الرطوبة وخمسين درة بندق وتحضر ٣٠٠ درهم سكر وتذق البندق
مع اللوز جيداً ثم تطلعهم من الجرن وتذق السكر جيداً وبعدها
توضعه على اللوز وتحضر بياض ١٢ بيضه وتزج الجميع ببعضهم
حتى يصيروا مثل العجينة الجافة وتوضعه في الجرن بالثاني وعليهم
جزء من الونيل أو من قشر الليمون تذقهم جيداً وبعد ذلك
تستخرجهم بطبق أو بصينية صغيرة أو بأي شيء آخر وتحضر
صنية أخرى واسعة كبيرة وتوضع فيها فرخين ورق أبيض وترش
على الورق رش يسير من السكر وتحضر جانب ماء ورد ثم تبل
يديك الاثنين من ماء الورد قليلاً وتبرمه كهيئة البندق أو البرقوق
وبعد برمها تبسطها وترصها في الصينية بعيداً عن بعضهم قليلاً إلى
أن تنتهي بهذه الكيفية وبعد انتهائهم تجعل في وسط كل واحدة

منهم اما لوزه أو فستقة خضرة واما قطعة كرين مسكر أما في حالة برمها تجعلها مطاولة وتبرمها على السنبير الصحيح وتجعلها بهيئة الال

واذ اردتها من الفستق الاخضر المفروم كذلك واذاجعلتها بهيئة الاصبع طويلة فتوضع فوقها كهيئة الاول المدفوع البادي ذكرها من بعد انتهاء كل صنف من الموضع والجميع يستوى على الورق كما ذكرنا

وكيفية سواه هو ان تدخل الصنيه بالفرن التي تكون نارها هينة جدا وتمكث الصنيه من ستة دقائق الى ثمانية

وان اردتها ناشفة فتمكث اثني عشر دقيقة وبعد خروجها من الفرن وتبرد تنزعها من فوق الورقة من غير شيء بيدك وهذه كيفية الشكامة التي تصنع من البندق والفستق واللوز والسنبير والكرين المسكر

نوع آخر واذ اردتها من اللوز والفستق الاخضر والبندق فتحضر قيمة النصف من اللوز والرابع من البندق والرابع من الفستق الاخضر والاستعمال كهيئة البادي ذكره واحد انما يصير دق الجميع مع بعضهم بجرن كهيئة الشكامة

ثم من بعد صناعته مطاولة أو مدورة ويستوى كما ذكرناه فتزعه من على الورق بعد سواه قبل الاكل بعشرة دقائق وتحضر مقدار من مربة المشمش الفرنسي وتمس على واحدة وتطبق

الآخري فوقها وهكذا الى انتهاء الجميع وتوضعهم في الطبق وضعا
متساويا بهيئة عجينة كيف تشاء ومنها الى الاكل فانها تبقى لذيدة
لما فيها من الفستق والمربة التي بلون الكهرمان انتهى

فصل في استعمال البسكويات الفرنساوى الطويل

وهو ان تحضر مقدار من بياض البيض قيمة عشرة بيضات
وتوضعهم في طشت أحمر مدحرج بهيئة نصف البطيخ والعشرة
صفارات في طبق آخر وتوضع على الصفار ٥٠ درهم سكر مدقوق
مثل الدقيق وتحققهم جيداً بملقعة خشب أو بسلك الى ان يبيض
مثل الكهرمان الأبيض سترجع للبياض فقبل صناعته تحضر
صنيه مفروشه ورق أبيض ومرشوش عليه سكر ناعم ثم تحقق
البياض جيداً حتى يصير مثل رغاوى الصابون ومتجمد ثم تضعيف
الصفار على البياض وتقلبه حتى يلبس الصفار بالبياض ثم ترش
عليه جانب من الدقيق المنخول مقدار ٢٥ درهم ثمرة ١ وتمزج
الجميع ببعضهم مزج هين ثم تحضر قيرطاس من الورق وتلأه من
هذا الصنف وتصبه على الورق المفروش بالصنيه ويكون مطاول
وكهيئة حجم السجارة ثم ترش عليه مقدار من السكر المدقوق
يسير ومزوج بجانب دقيق وتدخل في الفرن وتكون نارا هينة
مقدار خمسة دقائق وتستخرج الصنيه من الفرن والآخري
بعدها الى ان ينتهى ويتناول منه الاكل اما باللبن واما سادة واما

بين الاثنين وبعضهم وجانب مربه واما يؤكل مع الدندورمه أو
مع الشاي انتهى

فصل في استعمال الوشنة والكريز والبرقوق الأبيض من
المسكرات

فاذا أردت استعمال أحدهم فتذوب جانب من تراب الفحم
الأبيض السيل أو الكربوني بجانب ماء وبعدها تنتظر ترويق
المياه حين ركز التراب في أسفل الاناء والمياه تصير رائقة فتصفي
المياه الرائقة بحلة أخرى من قطعة شاشه وتوضعها على النار
وتعطيها جزء من زيت اللوكا نموة ١ وعند غليه توضع المقدار
المرغوب صناعته في سبت صغير أو بمصفاة بيد غويطة وتغطس
الفواكه في وسط المياه وهي بتغلي قيمة دقيقة واحدة أو اثنين
وتطالعه في الحال وتصفيه من المياه وتنشره على حصيرة منتشر
مدة خمسة أيام وبعد ذلك في اليوم السادس تبديء في عقد
جانب سكر على النار مثل سكر المربه البادي ذكرها في هذا
الكتاب ثم تغسل الفواكه المنشورة بماء وفي الحال تستخرجها
من الماء وتضعها في هذا السكر وتغلي غليتين قيمة ساعتين
على نار هينة جداً وبعد ذلك تنزله من على النار وتقطر عليه
جانب من روح الونيل أو أثناء غليه مع السكر ومن بعد خمسة
أيام أخرى توضع في غربال سلك كبير ويمكث في هذا الغربال
أربعة وعشرين ساعة وبعد ذلك ينشف السكر عليه من نفسه

ثم يوضعه في صناديق داخلهم ورق أبيض وتجعل راق من هذه
الفاكهة المصنوعة وترش عليه جانب سكر يسير وتوضع فوق
الراق الاول ورقه حاجز من الراقين وهكذا الى ان ينتهي
وتتناول منه الاكل وقت اللزوم فيصير لذيذ واسمه بالفرنساوي
(فرونه كانتيتي) وبالعربي فواكه مسكره

فصل في استعمال الجنوين

وهو ان تحضر ٣٠ بيضه وتكسرهم في طشت أحمر أو بحلة
وتضيف عليهم خمسين درهم سكر وتحقق فيهم بالسلك جيدا
حتى يتجمد البيض ويصير مثل رغاوي الصابون وبعد ذلك
تضيف عليه خمسين درهم دقيق وتمزجهم ببعضهم وتحضر صنيه
واسعه وتدهنها بزبد أو بمسلي وبعد دهنها ترش جميعها جانب
دقيق وتحضر قيمة عشرين درهم زبد مسيحه وتمزجها بالبيض
المذكور قبل وضعه بالصنيه وبسرعة تفرغها في الصنية حتى
تصير الصنية اسوة واحدة وتدخلها في الفرن وتكون نارها
متوسطة قيمة عشرين دقيقة تمام حتى يستوى داخل وخارج ثم
تستخرج الصنية من الفرن وتقلبها على تحته أو رخامة نظيفة
وتقطعها قطع متساوية مطاولة وتجعل بين كل قطعتين جانب مربو
ثم تحضر جانب سكر معقود جيدا بالطشت الاحمر ومن بعد
عقده تنزله على الارض وتقلب فيه بسرعة فيتجمد السكر
ويصير له لون أبيض كهيئة اللبن وتغطس فيه قطعة الجنوين

المذكورة ونرصه فوق التختة فيلبس منه السكر المذكور
 واذا أردت تقطيعه مدوراً أو بهيئة الهلال أو حجاب أو باي
 نوع من هذه الفواكه فلا بأس وكل قطعتين فوق بعضهم تغطسهم
 في السكر المصنوع وكل ما يتجمد السكر تعطيه جانب ماء يسير
 وتوضعه على النار وتقلبه مرتين فيرتجم مثل أصله ولا تزال تغطس
 فيه من الجنويز المقطع المشكاه حسب المرغوب حتى ينتهي وهو
 يصير لذيذ في الاكل

واذا أردته طرط فالاستعمال واحد في الصناعة ما خلا عدم
 دخول الزبد فيه ولا السمن فعندما ينتهي ضرب البيض ومزجه
 بالدقيق كالمبين قبل وضعه في الحنية الكبيرة فبدل وضعه في الصنية
 تدهن طورطه أو اثنين أو ثلاثه من المسلى وترش عليهم دقيق
 وتصب فيهم البيض المصنوع الجنويز وتدخلهم الفرن الي ان
 يستووا وبعد سواهم تستخرجهم من الفرن وتقلبهم على النار
 وبعد ان يبردوا تحضر سكينه ماضيه وتقسم الواحد من وسطها
 اثنين وتملاً الواحد منهم مر به وتطبق النصفين على بعض
 وتكسيها بالسكر مثل الجنويز فيصير السكر عليها بلون الرخام
 ثم ترسم أطرافها بنقش عجيب المنظر وفوقها جانب من الفواكه
 المسكرة ثم توضع فوق قرخ ورق داخل طبق والورق يكون
 بكينار ننتله مذهب وهذه يقال لها (طورط انبريال) انتهى

واذا أردت استعمال البانسياتيه فالاستعمال واحد وتستوي

البانسياتيه في صنية واسعة كهيئة سوي الجنويز انما لا تنشف
بالفرن وقبل خروجها من الفرن توضع على الترايزه فرخ ورق
بالتساع الصنيه وترش عليه جانب سكر مدقوق وتكسى وجهها
بالمربه وتبرمها كهيئة برم الورق حتى تصير بهيئة العامود الرفيع
والفرخ الورق الذي عند خروجها من الفرن وكان على التختة
وقابت عليه تلفه أيضاً فوقها أو تثقل عليها بشيء ثقيل قيمة ساعه
حتى تلبس ببعضها وتكون قطعه واحده وقرب تناول الاكل
منها تقطعها قطع متساوية رقيقة حتى تصير بهيئة الحلق وترصها
في الصحن ويتناول منها الاكل فانها تصير لذية انتهى

فصل في استعمال التبكيك

هو أن تحضر قيمة مائة درهم دقيق منخول وتوضعهم في حله
نظيفه وتكسر عليهم ست بيضات وتضيف عليهم ٣٥٠ درهم
بن وتمزجهم ببعضهم جدا وتصفيفهم من شاشة وقرب الاكل
بنصف ساعه تحضر طوت حديد بيد وتوضعها على النار الى ان
تسخن جيداً ثم توضع فيها مقدار مسلي الى ان يقدح وبعدها
تفرغه في طوة أخرى وتكون على النار أيضاً سخنه كالاولى ثم
تفرغ في الطاسة الاولى التي كان بها أولاً من العجين المذكور
قليلاً وتقلب الطاسة حتى أن العجين يفرش بها وتقلبها على الوجه
الثاني حتى تتحمر ثم تخرجها من الطوة وتفرغ المسلي من الطوة
الثانية في الطوة التي استخرجت منها العجينة المذكوره وتوضع

الطيرة التي بها المسلي على النار وتصب العجينة في الطوره الخالية
 كهيئة الاولى وهكذا لحما ينتهي العجين وبعد انتهاء تخضر
 مقدار سكر مدقوق ومقدار مربة مشمش فرنساوى أو مربة
 برقوق أو مربة شلنيك وترش على كل رقاقه من السكر وتدهن لحد
 نصفها من المربه وتبرمها مثل هيئة السجاره وهكذا الى ان ينتهى
 جميع الرقاق ثم تقسم كل رقاقه قسمين وتقطع ظروفهم ليكونوا
 متساويين وتوضعهم في الطبق متساويين ومنه الى الاكل واذا
 أردتهم نوع آخر بالقشطه فلا بأس او باللحم المفروم فلا بأس
 واذا كان نوع فرنساوى فيكون حشوه لحمه مدقوقه في الجرن
 بجانب ظروف ومضبوط ملحمها جيد وتلف به كهيئة البادى
 ذكره وبعدها توضعهم في طوره أو صانيه صغيره وتقطر عليهم
 مقدار من الزبد المسيحه قليلا وتوضعهم في فرن هين الحراره
 وتمكث في الفرن ثلاث دقائق ويكون دخولها الفرن قرب
 الاكل بخمسة دقائق ومن الفرن توضعها في الطبق وتقطر عليها
 من بعد عرفها بالطبق مقدار من خلاصة اللحم التي يقال له اجلاس
 ومنها الى السفرة في الحال وهذا الجنس يقال له بالفرنساوى
 (نيكياك فارسى جلاسى شوه)

نوع آخر — وهو من بعد تخميره بالطوره تحشيه بجانب
 فوجراه كالبادى ذكره ويؤكل في الصبح كما ذكر انتهى
 نوع آخر — وهو من بعد تخميره تحشيه بالكريمة المصنوعه

من اللبن والبيض ودقيق الارز الفرنسي واذا لم يكن موجود
دقيق أرز فيكون (تيبوكه) أو دقيق افرنكي أو دقيق بلدي
من النقي أو جانب نشا أو دقيق أدره انتهى وصناعة اعمال
الكريمة من الاصناف البادي ذكرها كهيئة تسوية المهلبية التي
ذكرناها أولاً بالكتاب

فصل في صناعة الجوف الذي يؤكل مع الدوندرمه في آخر
الاكل الاوروبوى

وصناعته هو كصناعة النيكيك بل يزيد مقدار سكر
مدقوق ومقدار ونيل وكيفية صناعته على النار هو بقالب حديد
منقوش بنوع كتابه اورباوى مربع وقطعتين فوق بعضهما ووقت
صناعته على النار هو ان توضع القالب على النار حتى يسخن جيداً
ثم تفتحه وتدهنه بقطعة قطنه او خرقة مبلولة من السمن وتمس
بها القالب جميعه وتصب قيمة جزء من العجينة المذكورة وتطبقه
مثل هيئته فتصير العجينة داخل القالب جميعه ومملوءة به وتوضع
على النار مسافة دقيقة واحده وتفتح القالب وتستخرج الرقاقة
منه وتلفها بهيئة الماسوره فتبقى مكتويه من اولها لا آخرها وقالبها
فاضى كهيئة الماسوره انتهى

فصل في صناعة ابوفروه المسكر

وهو ان تحضر قيمة المطلوب من اقه او اثنين الى عشرة
تقشره حتى يصير ابيض مثل اللوز ثم تسلقه مره واحده بجانب

ماء وبعد سلقه تحضر طشط احمر وتنظف الطشط جيداً حتي
يصير مثل الذهب وناعم مثل الحرير ثم توضع فيه جانب سكر
قيمة القدر المعلوم وتوضع علي النار حتى تنزع منه الرغوة ثم
توضع علي نار هينه وتوضع في الطشت المذكور الذي فيه السكر
وجميع الابدوفروه وعليه مقدار بانيليا لاجل الرائحة ويمكت علي
النار المذكوره مدة خمسين ساعه تمام شرطاً تكون النار متواليه
بهية دفا سخن بدون غلي وبعد انتهاء الخمسين ساعه تستخرجه
من الماء برقه او توضع في اناء آخر وتصفي مائه في اناء آخر وتغسل
الطشت المذكور ثم توضع الشرابات فيه بالثاني وتغليه علي النار
حتى يتجمد ثم تحضر غربال سلك وتحضر ملعقة مخرقة رقيقة
ثم توضع في الملعقة جزء ابدوفروه وتغطسه في قلب السكر
المتجمد فيلبس منه وتضعه بعدها فوق الغربال السلك وهكذا
الي آخر انتهى الابدوفروه وبعد انتهاء بهرة قريبة يتجمد عليه
السكر المذكور ويبقي به رائحة عجيبة من الونيل وعند تناول
الاكل منه يذوب في الفم مثل الزبدة ويبقي لذيد وهذه كيفية
صناعة ابدوفروه المسكر

فصل في صناعة الدوندرمه

وهو أن تحضر جانب من اللبن مقدار أقة وتغليه ويكون
فيه ربع أقة سكر وعود بانيليا واحد واذا أردته بالشكلاته
تضيف عليه المقدار الموضح قيمة خمسين درهم شكلاته وقت

على اللبن ومسافة عليه تذوب فيه الشكالاته وبعدها تصفى اللبن من شاشة وتوضعه في قالب رصاص وان لم يكن موجود قالب رصاص فتكون عليه صفيح ولها غطي مضبوط والغطي له يد وتوضع اللبن في قالب العلبه بعد تصفيته وتغطيتها بقطعة شاشة رقيقة والغطي فوقها ثم تجعلها في وسط جردل خشب متساوي وأسفله كهيئة أعلاه متساوي ويجعل في أطراف العلبه جانب تلج حول العلبه وجانب مصباح عاده مدقوق علو ثلاثي القالب خشية من دخول المصباح في العلبه ويدور العلبه في وسط التلج مقدار عشرين دقيقة حتى يتجمد اللبن ويصير بهيئة الزبد ويتناول منه الاكل عقب الطعام فانها تبقى سريعة الهضم وأحسن أكلها في أوان الخريف والا أكلها في بؤونه وبشئس فهي يعقبها التهاب نوع آخر — واذا اردتها من الليموناته فالاستعمال واحد والمقادير واحده وهي أقة ماء وربع أقة سكر واذا كان (فرامبواز) فالاستعمال واحد وهو ربع اقة شربات وربع اقة مياه واذا كان بندق كذلك او لوز او فستق اخضر او رمان او شليك او كريمه اصلي ومقدار كل من البندق واللوز والفستق وما اشبه ذلك فربع قلة منه وتدقه جيداً حتى يصير مثل هيئة الزبدة وتضيف عليها ربع اقة مياه وربع اقة سكر مدقوق وجانب ونيل او كيف تشاء من الارواح العنبريه مثل روح الورد وخلافه لان روح الزهر في اوان الضيف تسكن الدم والاستعمال واحد على العموم

وكذلك الأناناس أو شراب الورد أو البنفسج المشمش
الطازة أو الشام والبرتقال الوارد من يافا أو شراب الخوخ أو
العنب أو البطيخ وسائر الفواكه تصنع بهذه الصفة
(فصل في أعمال البونش الارومين)

وهو يؤكل في وسط الاكل الاورباوي ليهضم ما صار اكله
أولا وكيفية صناعته هو ان تحضر جانب سكر قيمة خمسين
درهم وتوضع عليهم قيمة خمسة وعشرين درهم نبيذ أبيض وخمسة
وعشرين درهم روم وتغليهم على النار وتصفوهم في العلبه الضخمة
والاستعمال واحد ويتناول منها الاكل كلبايات صغيرة ولا يتجمد
مثل الدندورمه البادي ذكرها بل تبقى بمدة وسائلة فقط بلون
الماس انتهى

فصل في صناعة البقدونس ضامه وورق الريحان وورق
الخص اللتوجه الابيض والكرنب الشعر وحشو ورق الخبيزه
وحشو ورق اللويه

﴿ حشو البقدونس ﴾

وهو ان اردت الاعمال من صحن واحد فتحضر رطل
لحم مفروم و٢٥ درهم أرز وجانب بصل مفروم وتوضعه في حله
على النار بجانب سمن يسير حتي يبلغ نصف سوي وهو أبيض
على هيئته ثم تغسل الارز بعد ان تنزل البصل من على النار
ويبرد وتضيف الارز على البصل مع جانب فلفل وملح وبهارات

وتضيف اللحم عليهم وصفار بيضتين وجزء كحون يسير وتمزج الجميع ببعضهم مزج جيد ثم تحضر البقدونس قيمة خمسين درهم وتقطعه بالورقة وتفصله جيداً خشية من الرمل أو من الطين وبعده توضع البقدونس فوق تختة نظيفة وتبرم الاشياء المركبة من اللحم وخلافه وهيئة برمها جميعها فتوضع الجميع بجوار البقدونس فوق بعضه بهيئة فرشته وتحشي الواحد بعد الواحد من الحشو المذكور فوق البقدونس فتلبس منه وهكذا للانتهاء وبعدها تحضر حله صغيره وبها جزء لحم مقطع قطع رقيقة مثل الحمص وعليه جزء ثوم يسير ومقدار زبده قيمة عشرة دراهم وترصها في الدقيقه مثل هيئة رص الباميه البادي ذكرها ثم توضع عليها جزء ملح يسير قيمة الكفاية وتوضع عليها جزء كرفس مع جزء يسير وتوضعها علي نار متوسطه بدون ماء حتى ان تغلي غليتين او ثلاثه فينتج منها جزء ماء ولا تزال فوق النار حتى يجف الماء الناتج منها وبعده ذلك تعطىها جزء ماء لحم يسير وتغلي به غليتين ثم بعدها تعطىها جزء ماء قوطه وجزء ماء ليمون جزئي وتقل النار من تحتها قليلاً وتمكث مدة عشرة دقائق وجميع اتمام سواها عشرين دقيقه عشرة قبل القوطه وعشره بعدها ويتناول منها الاكل في وقت المساء فانها تبقي مفيدة وسريعة الهضم

فصل في السكرنب الشعر

واما السكرنب الشعر فاستعماله ان اردت صناعته هو ان

تخلع الكرنبة ورقة ورقة وتخلع الضاوع جميعها وتجمعه ورقة فوق ورقة وتفرمه بهيئة الكنافة مثل الشعر ثم تسلقه بمقدار ماء على النار سلقه واحدة وفي أثناء سلقه على النار يكون به جزء كهن يسير ومقدار لورا وجزء فلفل أسود يسير مسحوق ومن بعد سلقه توضع في معصرة وتصفيه ثم تحضر الحشو الذي ذكرناه للبقدونس ابتداء بل يزيد عليه مقدار شبت يسير وان لم يكن شبت يكون جزء من ورق الفلوكيا وجزء جينة بار منجان مفرومة وجزء قرفة مدقوقة وتمزج الجميع ببعضهم والاستعمال كهيئة ضامة البقدونس في السوى وان شئت تلفه مكعب أو بهيئة السيجارة أو بهيئة حشو الكرات وتوضع مقدار من الكرنب بيدك والحشو في وسطهم وتلفها مثل ما تريد انتهى جميع ما يصير سلقه أولا حشو ورق الريحان والخص والخبيزه وورق اللوزية فالاستعمال واحد وحشوه كهيئة حشو البقدونس ولفه كلف ورق العنب ويستوى على قطع من لحم الفراخ صغيره ويستوى كهيئة سوى البقدونس

واما الخبيزه فيزيد جزء من ماء النار نج وجزء من فلفل حار مع الحشو وأكل الجميع في المساء جيدا ماعدا الكرنب فأكله في الظهر ويشترط في ورق اللوزية أن يكون من اللباب

فصل في طبخ البرغل وهو على أنواع

النوع الاول

هو أن تحضر جانب لحمه حمرة قيمة نصف أقة خالية من العروق وتدقها في الجرن الرخام وتحضر أقة برغل وتسلها بماء سخن وتضيفها على اللحم في الجرن وفي أثناء دق اللحم يكون بها جانب بصل وجانب فلفل حار يسير وجانب ملح الكفايه وتمزجها بالبرغل وهم الجميع بالجرن وتدقهم مقدار ساعه جيدا وبعد دقهم تطلعهم في طبق وتحضر حله على النار بجانب بصل مفروم قيمة خمسين درهم ومحمره في مسلى حتى يصير بلون

الذهب ثم تضيف عليه ربع أقة لحمه مفرومه حمرة خالية الدسم وبعده
تحميرها تصفيتها من الحشو وتضيف عليها جانب سننير أبيض جديده
قيمة خمسين درهم وخمسين درهم جوز مدقوق وتضيف عليها جانب ملح
وفلفل الكفايه وجانب بهرات فكيهه وتمزج الجميع ببعضهم وتوضعونهم
في طبق آخر ثم تحضر جانب ماء في أثناء آخر وتقطع من البرغل المدقوق
وتبل يدك من الماء وتبرمه مقدار الجوزة وبعد برمه تبطله وتضيف
عليه بصباغك من الوسط وتوضع في وسطه جانب حشو وتجمعه من
اطرافه وترجع بالثاني تبطله على يديك ليتسع مثل الريال وتوضعه
في أثناء آخر فهذا النوع يصير شويه على الشباك مثل الكولبستي وفي
أثناء شويه تدهنه بجانب مسلي فان هذا الصنف يقال له نوع مشوي
واذا أردته في الصنيه فتدهن الصنيه بالمسلي وترق فيها من هذا
البرغل من أولها لا آخرها وتوضع جانب حشو في الوسط وتغطيها
براق ثاني رقيق وتنخسها بالسكينه وتعطيها جزء ماء مع مقدار مسلي
مستوى وتضعها في فرن نارها هينة وتستوي مقدار ساعة تمام وكل
ما ينشف منها الماء فتعطيها شيئاً فشيئاً يسير وتتناول منها الاكل
فتصير لذيه

واذا أردتها مقلية فتلفها على اصبعك الشاهد حتى تصير بهيئة
الماسوره وتحشيها من الحشو المذكور وتسد الطرفين وتحمرها في
السيرج أو في المسلي والالذ في السيرج
وان كانت مغربي فتقليها في الزيت الطيب ويكون الحشو منها
زايد في الفلفل

واذا أردتها مخني فهو ان تحضر مقدار بصل وتوضعه في حله
مع جزء مسلي وبعد ان يتحمر تضيف عليه مقدار ماء وجزء حمض
بكثرة وجانب ماء طماطم وجزء فلفل حار بزيادة واذا وجد بيض صنفير
من داخل قلب الفراخ وهو بالحنقود ويكون قدر البندق وتكعب

من البرغل بهيئة البندق أو بهيئة البلح أو مدور وتحمره في السمن جيداً وبعدها تحمر البيض وتضيفه عليه وإذا لم يوجد بيض من هذا الصنف فلا بأس من صفار البيض المسلوق وقرب سواء تضيف عليه جزء بقدرونس مفروم بكثرة وهذا الصنف يصنع في (فاس) وكذلك الفراخ الينغني بهذه الهيئة والفراخ المحشين بالبندق واللحمة وما أشبه ذلك ويضاف عليه صفار البيض أيضاً والمقلل الحار زياده

البرغل المقلل - هو أن تحضر مقدار بصل مفروم في حله قيمة ٥ درهم وعليهم خمسين درهم مسلي وتحمرهم وبعدها تحميرهم تضيف عليهم قيمة نصف أقة لحم مقطعة قطع بهيئة البندق خالية العظم وبعدها تحميرهم مع البصل تعطيلها جزء من خلاصة اللحم إذا كان موجوداً وان لم يكن موجود جانب ماء قيمة أقة ونصف وبعدها أن تغلي تفصل قيمة أقة برغل بماء سخن ويكون برغل ناعم وتضيفه على هذه الهيئة المزوجة أولاً بالحله التي على النار وداخلها اللحم مع البصل وبعدها أن يستوي البرغل تقطر عليه جزء من الزبدة فيتناول منه الا كل فانه يبقى لذيذ وجيد ولا يؤكل الا في الظهر

فصل في اعمال الكسكسي والبوريك والبقلاوة وجميعه مغربي وهو على أنواع كثيرة

النوع الاول من الكسكسي

وهو أن تحضر قيمة المطلوب من الكسكسي من ربع أقة لغاية أقة في الصحن الواحد وهو يختص من ربع أقة من الكسكسي المغربي المصنوع الناشف الوارد من الغرب وأما الطائفة صناعة مصر البلدي فالطبق له نصف أقة وإذا أردت صناعة الكسكسي البلدي فتحضر مقدار دقيق علامه مقلف وتحمله في اناء واسع ثم تحضر جزء ماء ممزوج بمقدار ملح متوسط ثم توضع يدك بداخل الماء وتنثر فوق الدقيق

المذكور وتقلبه بيدك تقلب هين وهكذا لحد ان الدقيق يصير ثلاثه طاري ومبروم من كثرة التقليل ثم تحضر غربال وتوضع فيه الدقيق وتقلب الدقيق وتقلب بكفيك لحد ما ينتهي الدقيق وفي الآخر يتلقى بالغربال مقدار عجين من الدقيق يسير وبعد ذلك ترفعه فتجده الكسكسي بهيئة السمسم ثم تحضر حله بمقدار ماء قيمة ربعها ومن بعد ذلك تحضر مصفاه على قدر الحله وتلحم صور المصفاه بصور الحله وهما فوق بعض من العجين الباقي من الدقيق وذلك منعاً لخروج النفس ثم توضع فوق المصفاه قطعة شاش رفاعوى وتوضع الكسكسي في الشاشه التي بداخل المصفاه وتغطيه بياقيها ثم توضع الحله على نار بسرعة ولما تغلى تغطى المصفاه التي داخلها الكسكسي بغطى الحله المذكور فيطلع بخار المياه على المصفاه يسوي الكسكسي وقيمة مكوته على النار ثمانية دقائق تنزل الحله وتكون محضر صنية واسعة وتحضر جانب سمن أو زبد مسيحه وتقطره فوق الكسكسي وهو سخن وتقلبه بأياديك وهو سخن فيصير بهيئة الارز المفلفل واذا أردت الأكل منه بالسكر والقشطه فتضيف عليه قيمة القدر اللازم وتأكل منه وقتها فيبقى لذيذ وان كان اكله باللحم فتحضر بصلي مفروم بداخل حله ومسلى وتوضعه على النار حتى يتحمر وتضيف عليه جزء ماء وتحضر قيمة نصف أقة من لحم الدوش وتقطعها قطاع متساويه وتضيفها على البصل المذكور ثم تغلى حتى تستوي ويجف ماؤها وتصير على السمن فقط وتقلبها مرتين أو ثلاثه ثم تعطى جزء ماء آخر وتعطى الملح الكفايه وفلفل حار أو فلفل اسود يسير ثم تضيف على اللحم جزء حمص مسلوقة جيلاً وتمزجه مع اللحم ثم عند تناول الاكل توضع الكسكسي المذكور في طبق وتوضع اللحم فوقه مع الحمص والبصل وان كنت لا تقبل ذلك فتجعل اللحم وما معه في طبق والكسكسي في طبق اه

صناعة الكسكسي المغربي الناشف

وهو ان اردت الاستعمال منه في وقت لزومه فتحضر قهقهة القدر
المعلوم وتوضع مقدار ماء بحله على النار مع جزء ملح متوسط ونار الحله
تكون قوية حتى تغلي المياه ثم تلقى الكسكسي وتقلبه ويغلي مقدار
دقيقة وبسرعة توضع في المصفى ويكون السمن المقدوح وحاضر ولما
الكسكسي يتصفى مائه توضع بالثاني في حله أخرى وفوق منه السمن
المقدوح بسرعة وتغطي الحله مسافة دقيقة أو اثنين وتقلبه فيصير
بهية السمن الرفيع واستعمال أكله كهية الكسكسي المصري وان
كان مغربي صرف فيزيد عليه فلعل طار بزيادة اه

ذلك الكسكسي الكبير فالصناعة واحدة ويقال له بالعربي مفتله
واما صناعة المفتله بالبن فبدل سمنها بالمياه تكون بالبن وبعد سواها في البن
توضعها في شمليك نثار افرنكي الذي يقال له بالعربي طاجن وتقطر عليها
جانب شربات جيد وتجعل فوق وشها جانب قشله وتوضعها في الفرن برهة
قريبة الى ان يحمر وش الشمليك وفي الحال يتناول منها الا كل فتبقى
جيدة واذا لم يكن موجود قشله جانب زبدة كافي والاستعمال واحد اه
فصل في استعمال البقالوه المغربي والبوريك

فاذا اردت الاستعمال من احدهم فهو أن تحضر جانب دقيق
وتنخله على تحته وتعجنه بدون بيض فقط بالمياه ويكون بداخلها
جزء ملح يسير وبعد ان تعجنها تقطعها قطع متوسطه وتحضر جانب
بندق وتذقه في الجرن مع جانب سكر جيد حتى يصير مثل العجينة
وتوضع بعدها في اناء آخر وترفق العجينة واحده واحده
بجانب دقيق حتى يبقى بهية ورقة السجاره وهكذا الى ان ينتهي
ترقيقه وتحضر صنيه أو صنيتين وتقطع العجين المرقق بهية ورق
السجاره العريض أو تقطعه مستطيل او كيف تشاء فان كان مربع
فيكون لف بهية السجاره ويكون حشوه من البندق المذكور الممزوج
بالسكر وترصه واحده واحده في الصنيه الى ان تنتهي الصنيه ثم

تقطر عليه بيدك من السمن خفيف بهيئة رش وقرب الاكل بربع ساعة تسويه في الفرن وتكون نارها متوسطة ويكث ثمانية دقائق واذا كانت نار الفرن قوية فالحشو يخرج من العجين واما القطع المستطيل الذي ذكرناه فهو يصير لف بهيئة حجاب والاستعمال كهيئة البادي ذكره وعند خروج أحدهم من الفرن فترش على وجهه جانب سكر مدقوق جزئي وان اردتها في الصنية قلعه واحده بهيئة البغاشه فالاستعمال واحد وللصنيه الواحد اثني عشر رقاقه وتوضع أول رقاقه في الصنيه وترش عليه من السمن رش قليل وهكذا لأنها أربعة رقائق توضع مقدار من الحشو المذكور ثم توضع أربعة رقائق ثانياً وتدخلها الحشو أيضاً ثم توضع الأربعة رقائق الباقين وتقطر فوقهم السمن وتوضع في الفرن كما ذكرنا وعند خروج الصنيه من الفرن تقطر عليها جانب سكر مصنوع شربات مقوي أو عسل أبيض فلا بأس وان كان سكر مدقوق خفيف فهو أخف من الشربات واذا لم يكن موجود بنساق الحشو فيكون فستق أخضر فهو أحسن واللذ أو لوز أو جوز جديد أو جوز هند مدقوق جيد أو بلح أبيض وارد من الغرب من تونس أو بالاحمه المفرومة اذا كان في نوع البوريك أو بالجبنه الطازه اذا كان في البوريك أيضاً واذا كان بالسبانخ فقطاف السبانخ بهيئة تقطيف الماوخيه خالي العروق قيمة القدر المعلوم وبعد تقطيفه تفرمه مثل الماوخيه وبعد فرمه تعصره جيداً من مائه فعند عصره ينتج منه ماء أخضر وبعد عصره فيصير جيداً والماء الناتج منه تدلته ثم تحضر جانب بصل مفروم مثل السمسم وتحمره حتى يبقى بهيئة الذهب وبعدها توضع عليه السبانخ ويتحمر مع البصل وتضيف عليه جانب لحم مفرومه مستوي وتحمر الجميع ببعضهم وتحضر أربع بيضات وتكسرها في طبق وتمزجهم ببعضهم جيداً وتضيف عليهم جانب ملح وفلفل يسير وجانب بهارات فكيفه وتضيف هذه الاشياء

على السباتح وتقلبه بسرعة ثم توضع السباتح في مصفه ضيقه الميون
أو منخل سلك إلى أن يتصفى من السمن فيصير متجمدا وتحشى منه
البوريك الذي يكون صحيح بالصنيه بهيئة البغاشة انتهى
صفرة الافرنكة نوع

الاول الشربة وبعدها سمك وبعده واحد كركيت يصنع من الفراخ
ويعده نوع سمك من أى جنس وبعدين واحد روسيف الاماسدوان
أو بالبطاطس أو بالشمبزيو أو بالطروف أو بالصلصة ماذر بعده
واحد اسديك من أى جنس ثم بعد منه واحد سمان كباب أو حمام
كباب بالبسله وبعده منه واحد خضار وواحد حلو من التفاح يقال
له شالوت وبعده منه واحد كريم بالقواكه المسكره وبعده واحد جنبه
ويعده واحد دوندورما بالاناس وبعده منه الدسيرا

﴿ صفرة الافرنكة بارده لزوم البوفيه ﴾

﴿ فصل في الاكل البارد الذي يلزم للبوفيه ﴾

واحد سمك بالصلصة الميانيز وواحد ديك رومي كباب لسان طور
بالجلطينه ويكون لسان مدخن الذي يقال له بالافرنكي لتنج قوميه
فراخ بايدي فرسي بدون عظم وواحد سندويش على انواع وواحد
كشكياظ واحد سفله دندورما الذي يقال لها بالافرنجى سيلى دنيو
وواحد بداره ككباب وواحد سلطه مسكوفي وواحد روس بيف
وواحد نخدة كباب ونوع فطير صغير بالجبنه أو بالسردين أو باللسان
أو بالانجراه وأنواع حلويات على أشكال ونوع اناناس وسلطات أشكال
وأنواع يمش وعيش يره

﴿ فصل في صفرة الا تركه ﴾

واحد شربه بالفرخة واحد قوزى شاورما واحد خضار الاحسن
هو باميا يااما فصوليه طازه أو كشكياظ بالقيمه طازه واحد سبريك
باللحم واحد كستليتة بالبسله واحد لحم بارد دوندورما اما بالفراخ واما

باللحم واحد سمك الاحسن يكون مرجان أو وقار ان كان وقار هو
 بالميايز وان كان مرجان لازم مقل بجانبه كيراسون جواليه وان كان
 في الشتاء أروس بالصلصة بيكائى واحد أرز بالراس وجانبه لبن صافي
 الحلو واحد المظيه بالخوخ واحد خلاش بقلاوه بالقشطة واحد بودين
 بالقواكه واحد لحم شاويش والاحسن في الصلصة أن يكون نوع خاص
 أفرنجى يقال له لا توجيه ونوع تراتور واحد خيار طازه واحد
 سلطة لبن اه

استعمال الكنافه هو ان تحضر رطلين كنافه وتنشغهم في بعضهم
 وتكون الكنافه جافة ومن بعد ما تدهن الصنية مسلي دهن جيد تحضر
 جانب بندق قيمة رطلين وتجمله في وسط الصنيه ثم تغطيها بالنصف
 الثاني وتسطرها بيدك تسطير جيد وتوضعها على نار هينة الى أن
 يستوى الوش التحتاني تقلبها على الوش الآخر وتديها شوية مسلي ومن
 بعد سواها على الوش الثاني أدى الرطلين الكنافه رطل ونصف سكر
 مغلى مع جانب ماء ورد وان أردت خشوها فستق وزبيب الاستعمال
 واحد وان أردت خشوها قشطه حسب المبين أعلاه وأن أردتها كنافه
 رومي من بعد ما تستوى قبل السكر تجعل لها ستة رقائق من رقائق
 البقلاوه البادى ذكرها وتوضع الستة رقائق على الصنيه وترش عليهم
 جانب مسلي خفيف ثم توضع الكنافه فوق الاولى وتغطيها بالثلاثة
 رقائق المذكورة تغطيه لا تبقى باينه منها وتديها جانب مسلي جزئي
 خشية من ثقل الدسم فيها وتوضعها في الفرن على نار متوسطه نحو
 الستة دقائق على الهينة ثم تطلعها من الفرن وتقلبها في غطاء مسطح
 حتى يتصفى منها الدسم ثم تردها على الصنية بالثاني ويكون الشربات
 حاضر بارد غير سخن ويديها لها مع تقطير ماء ورد ويبقى اسمها بالعربي
 كنافه مغربي بقلاوه والكنافه المغربي شرحها انما يكون خشوها
 بندق مدقوق البندق قبل الكنافه ويكون السكر عسل ابيض

﴿فصل في حلاوة النشا وهي على أنواع﴾

الاول تحضر أقة نشا مدقوق وتنخله بهيئة الدقيق وتحضر حله على النار وفيها مائة وخمسين درهم سيرج من الحر وحله اخرى فيها أقة عسل أبيض وأقة شربات مقوى من السكر وتترك العسل على نار هينة ثم تقدر السيرج على النار وتضيف عليه دقيق النشا البادي ذكره وتقلب فيه بكبشة مقدار خمسة عشر دقيقة على نار هينة متوسطة الى ان يستوي النشا في السيرج بهيئة حلاوة الدقيق وقرب سواء تضيف عليه مائة درهم لوز مفصص والتقليب شغال حتى يصفر اللوز ومتى اصفر فيستوي النشا ثم ينزلها على الاراضي وتضيف عليه العسل المذكور وتقلبه بسرعة فانها تبقى تغلى على الارض من شدة قوتها فالصانع يقلبه بسرعة ولا يخاف بل يحاذر من والطراطيش ثم تصفيها في حنيه وتساورها بالكبشة سوي بعضها وبعد نصف ساعة تجرد ان السيرج تختلف منها فتصفية وبعدها تؤكل باردة فانها تصير لذيدة وجيدة وهذا الصنف يعمل في (كاستنبول) لان هذه البلاد مخصوص بها صناعة الحلويات ويقال لها بالتركي (حوصام حاره سي) اهـ

نوع آخر وهو ان تحضر اقة نشا وتضيف عليها أقة ونصف ماء وقيمة اقة ونصف سكر مدقوق وتذوب الجميع ببعضهم حتى يذوب السكر وتصفينهم على منخل حرير أو من شاشة مجاه اخرى وتضيف عليهم مائة درهم مسلي زبد عظيمه وتوضع الحلة التي بها هذه الاشياء المجمعة على النار وتقلبها بكبشة تقلب هين ومسافة قريبة فتجمد النشا ببعضه ويصير بهيئة الملبن ثم تضيف ربع اقة فستق أخضر ومع التقليب يمتزج فيها ثم تخف النار قليلا لتكون هينة جداً وتغطيها بغطا قيمة ساعة ونصف وفي هذه المسافة تكشفها مره وتقلبها وتغطيها وهكذا على هذه الحالة الى ان تنتهي الساعة ونصف وينتهي سواها وبعدها تصير هيئتها مثل الالماس ويقال لها حلاوة (صابونية) وأكلها

لذيذ جداً أه

نوع آخر حلاوة دقيق الارز هو ان تحضر اقة دقيق من الارز
 فاعم وتوضع نصف اقة مسلي في حله وأقة سكر وعليها نصف اقة ماء
 وتوضعها على نار هينة ونصف اقة لبن حليب بحلة أخرى على نار هينة
 ثم توضع الحلة التي بها المسلي على النار حتى ينقدح وتضيف عليه دقيق
 الارز المذكور وتقلب فيه بسرعة على نار متوسطة قيمة عشرين دقيقة
 وفي أثناء التقليب تضيف عليهم خمسين درهم زبيب وخمسين درهم فستق
 أخضر مفصص وقرب سواها يحصل لها لين والفستق يستوي فيها أه

﴿ فصل في استعمال البيض ﴾

إذا أردته اموليت تحضر قيمة القدر المعلوم وتكسرهم في اناء
 وتمزجهم ببعضهم مزج جيد بالسلك ثم تضيف عليهم جانب بقصدونس
 مفروم مثل السمسم وجانب ملح وجانب فلفل وتمزجهم ببعضهم
 والاستعمال قرب الاكل بدقيقتين وعلى نار جيدة وتوضع طواة حديد
 وداخلها جانب مسلي وعند قدح المسلي ترمي البيض وتقلبه بسرعة حتى
 يبقى نصف سوي وتجمعه على بعضه في جانب الطواه وتقلبه في الطبقة يبقى
 بهيئة الرغيف الرومي الطويل ومنه الى السفرة وإذا أردته نوع ثاني
 قبل ما تجمعه في الطواه فيكون موجود نوع كلاوي مقطعين قطع رفيعة
 وهستويين مع جانب بصل تجعل الكلاوي في وسط وتقلبه في الطبقة
 وعليه جانب خلاصة من الخلاصة القوية التي مثل الغرة وان لم يكن
 كلاوي يكون القيمة كافية وان لم تكن القيمة يكون جانب لسان
 فاشف مستوي والا جانب طروف وهكذا على كل نوع

وإذا أردت البيض بالسباخ هو ان تقطعه ورق وبمدين تذبله في ماء
 سخن وتبرد عليه بماء بارد وتعصره عصير جيد وتقرمه فرم مثل السمسم
 ويضاف على البيض المذكور بدل البقدونس وإذا أردته الا تركة في رمضان
 تحضر جانب بصل وجانب مسلي والبصل يكون مفروم مثل السمسم وعليه

جانب مسلي ويحمر ثم يضاف عليه جانب لحم مفرومه وتصبجها فيه حتى يجف
 ماؤها ثم تضيق عليها جزء سباح كهيئة البادي ذكره ثم توضع في طواة بيض
 ويكسر عليها البيض ويجعل عليه جانب ملح وجانب فلفل وقرب
 الاكل بثلاثة دقائق تسويه على النار ان كان الاتركه يغلى على النار دقيقة
 واحدة وان كان عربي يغلى على النار دقيقتين وان كان فلاحى ثلاثة
 دقائق وان كان يهودي ساعة ونصف على نار هينة جداً وان كان بالجينة
 الطازة خالية الملح سيح جانب زبده في طواه وتقطع الجينة قطع رقيقة
 في وسط الطواة ويتكسر عليها البيض والاستعمال كهيئة البادي ذكره
 وان كان اللحم المفرومة خاصة لا بأس وان كان بالبول المدمس لازم
 تكون باللحم المفرومة بتساعته تقلبه شويه وتكسر عليه البيض
 والاستعمال واحد واذا أردته بالقشطة استعماله كهيئة الذي بالجينة
 السالف ذكره واذا أردته بالبطرمة أولاً البطرمة تقطع قطع رفيعة
 ويكون جانب ماء يغلى على النار ترمي فيه ويغلى عليه وينزله بالماء
 ويحمر جانب بصل قيمة نصف أقة مقطعة قطع رقيقة وبعد ما يتحمر
 تنزله من على النار بالمسلي التي به ويصفي البطرمة من الماء بالمصفاة
 وينضيفها على البصل المذكور المحمر وعليها فنجال ماء ويغلى الجميع
 ببعضه غاية على النار ثم بعد ذلك يضيف عليه جزء بقادونس مفروم
 ويوضع في طواة البيض ويكسر عليه البيض كهيئة السالف ذكره وقرب
 الاكل يسويه مثل البادي ذكره وتبقى البطرمة طرية واذا أردته بالسجق
 الاستعمال واحد واذا أردته بالزبدة فاستعماله كاستعمال الذي يصنع
 بالثينة البادي ذكره واذا أردته محشى تسلق جانب بيض حسب القدر
 المفروم ويكون سلق جيد قيمة نصف ساعة على النار وتقشره وتقلقه
 بالطول نصفين دغري وتطلع الصفار وتوضع بدل الصفار جانب لحم
 مفروم معصجه بجانب بصل وجانب ملح وجانب فلفل وجانب بهار
 وجانب بقادونس وتغلاه بدل الصفار ويكون حاضر جزء بيض ممزوج

السفرار بالبياض وتطبقهم فرق بعضهم مثل ما كانت صحيحة وتغسلها في البيض الممزوج ببعضه واحده واحده وتبلها في البقسماط يلبس عليها راق بالنسبة لانها منعامة بيض الي ان ينتهي ثم تعيده في البيض مرة ثانية وقرب الاكل بخمسة دقائق يتحمر في السمن كهية الكركيت البادى ذكره بالنسخة ومنه الى السفرة واذا أردت البيض بالسبانخ خاصة أو بالبصل خاصة فلا استعمال واحد انتهى البيض

واستعمال العجة المصرى هو ان تحضر جانب معسجه بجانب بصل زياده وتحضر البيض المذكور حسب القدر المعلوم وتضيف عليه جزء دقيق يسير وتخفقه خفق جيد حتى لا يبقى للدقيق أثر ويمزج بالبيض ثم تضيف عليه المعسجه البادى ذكرها ومقدار بقدر ولس بكثرة وجانب ملح وجزء فلفل وجانب بهار وجزء كهن يسير وجزء شطة مدقوقة يسير وان كان موجود جزء نعناع ناشف لا بأس ومزج الجميع ببعضهم ويحط جانب مسلي في الطوه على النار حتى يقدح ويرمي البيض فيها وينقلبها على نار هينة الى أن تجمد ويتحمر الوش التحتاني وتقلبها على لوش الثانى وتؤكل باردة وتبقى لذيذة جداً وده أكل أولاد البلد

وأما الفول الاخضر الذي بالزيت والطريقة استعماله كاستعمال الفاصوليا البادى ذكرها وانحرشوف الذي بالزيت بعد ما ينظف ينسلق وجزء ليمون والاستعمال واحد وان كان سخن السمن اما بالذخمة المفرومة واما باللحم واستعماله كهية البادى ذكره والفاصوليا الناشفة التى بالزيت واللوية البيضة الصغيرة تنسلق أولاً الى أن تستوى وتحضر فى أنه آخر جانب بصل بزيادة وجانب زيت حتى يتحمر البصل ويضيف عليه جانب قومه مقطع قطع رفيعة ومقدار بقدر أو جانب شبت وتضيف عليه الفاصوليا المسلوقة بماء محالها وعليها جانب ملح وجزء فلفل ومقدار شطة ولا تؤكل الا باردة وعند غليها في النار تديرها جانب قوم تبقى لذيذة جداً وكذلك اللوية الخضراء وكذلك الحمص

الأخضر الذي يقال له ملأه وكذلك الفول النبات وكذلك الفول الرومي
الناشف ينبل أولاً ويطلع قشره وكذلك استعماله كهيئة الفاصولية
والعدس أبو جبة والحمص الناشف الجميع يؤكل بارد (انتهى الكتاب)
﴿ تنبيه ﴾

معلوم للعموم احتياج الناس الى كتاب نصيحة الانام في حسن
الطعام تأليف فيلسوف الطعام الأسطى احمد افندى ابراهيم وقد نفذت
الطبعة الاولى والثانية والثالثة من مدة طويلة نظرا لتهافت الناس على
مشتراها . وكل يوم تأتينا طلبات متعددة من جميع جهات القطر يسألون
عن الكتاب المذكور . وبعد اختيار صاحبه اعادة طبعه طبعة رابعة
فتمنع عن طبعه نظراً لانشغاله في الدعوات الى الولاة الخصوصية
وعدم معرفته القراءة وأخيراً أذن لنا بطبعه شرطاً ندفع له مقابل
معلوم حصل عليه الاتفاق بالكتابة وبعد البحت الطويل على نسخة
من هذا الكتاب وجدنا نسخة عند أحد الأدباء فطلبناها منه فلم
يتأخر بادائها ففي الحال باشرنا طبعه وضمننا اليه من الجزء الثالث
ماراً بنا له لزوماً وجعلناه بهذه الصفة والله الموفق والسلام

٣	الفصل الأول في أنواع السمك
٥	الفصل الثاني في كباب السيخ والكفتة في السيخ
٧	فصل في سمك القرن ١٥ فصل في أنواع الطبخ
١٥	» » أنواع السمك في الصيام الصغير
١٩	» » أعمال البيض في شهر رمضان المبارك وخلافه
٢٠	» » استعمال السمك المسلوق وهو على أنواع
٢٣	» » السمك الفرنساوي الملوحي وهو أحسن جنس
٢٥	فصل في الحلو المصري ٢٦ فصل في الكفتة المصنوعة من السمك
٢٧	» » قلى السمك اللوت ٣١ فصل في صناعة السمك الكلاكان
٣٢	» » استعمال المرببات ٣٧ فصل في الشراب
٣٩	» » الطرشي ٤١ فصل في الخضراوات الباذنجان الاسود
٤٨	» » استعمال البامية التي تؤكل بارده بالزيت اللوكة
٤٩	» » » » البونارني
٥٠	» » استعمال الحميض
٥١	» » » الجزر الافرنكي والفولوكيانو وأبو ركية
٥٠	والقرنبيط والبطاطا
٥٢	فصل في السباغ المارسيلى باللحم المقرومه
٥٣	» » استعمال اللحم البارد
٥٨	» » » استعمال كباب راعي الفم
٦٠	» » » الصاج كباب ٦٠ فصل في استعمال السجاره كباب
٦١	» » هيئة الكفتة الهندي التي يقال لها كباب شامي
٦٢	» » استعمال كباب القدره الذي يقال له بالتركي دسته كباب
٦٢	فصل في بيان كباب السيخ ٦٢ فصل في السمليك كباب

٦٤	» »	العرمان كباب	فصل في شاورمة الراعي
٦٥	» »	هيئة صناعة الكوستليته التي يقال لها بالفرنساوي	كوستليته الامباروا
٦٨		فصل في الكوستليته التي يقال لها الاقليتز	
٦٩	» »	أعمال البوفتيك ويؤكل في الظهر	
٧٠	» »	كوستليته البصل الذي يقال لها بالفرنساوي	كوستليته الاشوييز
٧١		فصل في الحمام الكولبستي ٧٢	فصل في كباب القرن
٧٣		فصل في بيان القرع الصندوق	
٧٣		فصل في التولي ٧٤	فصل في صناعة الديك الرومي
٧٥	» »	استعمال الاسكومري بوريك	
٧٦	» »	صناعة الساكن بوريك	
٧٨	» »	استعمال السوبريك الماوكي وهو أحسن الاصناف	
٨١	» »	المكرونة الطازة	
٨٣	» »	استعمال البقلاوه وهي على أنواع كثيرة	
٩٠	» »	حلاوة الذشا ٩٤	فصل في الرواني واسمه الاسلامبولي جيجهنا
٩٦	» »	استعمال الطاووجو تستي ٩٧	فصل في المهبليه الاسلامبوليه
١٠٠	» »	سوا اللبن الذي يقال له سوتلاج	
١٠٤	» »	صناعة الالماظيه ١٠٥	فصل في أنواع الفواكه التظلي والخشاف
١٠٦	» »	التفاح التظلي وحلافه	
١٠٨	» »	استعمال القرع الاسلامبولي الأصفر وهو على أنواع	
١١٠	» »	أم علي والأرز أبو لبن الأميركاني	
١١١	» »	أعمال البغاشه ١١٢	فصل في أعمال الفيليه والرسيف المسكوفي
١١٢	» »	الكوتليت الاروس ١١٩	فصل في استعمال اللحم الأبيض بالتريية

١١٩	فصل في اللحم الأبيض الذي بالحمص ونوع ينحني السبع خوات
١٢١	» » تسوية الشاورمه
١٢١	» » وطبخ الجركس الويكه العصيده السوداني
١٢٣	» » صناعة راس العجل
١٢٥	» » حشو الكرش
١٢٨	» » صناعة القوزي الدندرمه
١٢٩	» » استعمال البلح والسره واللقمه الطازره وخلافها
١٣٤	» » البسكويت
١٣٥	» » الوشنة والكريز والبرقوق وخلافه
١٣٦	» » الجنونز
١٣٨	» » النبكيك
١٤٠	» » صناعة أبو فروه المسكر والدندرمه
١٤١	» » صناعة الدندرمه
١٤٣	» » أعمال البونش الارومين
١٤٣	» » صناعة البقدونس ضامه وورق الريحان وورق الخس
١٤٤	فصل في الكرنب الشعر
١٤٥	فصل في طبخ البرغل على انواعه
١٤٤	» » استعمال الكسكسي والبوريك والبقلاوه المغربي
١٤٩	» » استعمال البقلاوه المغربي وخلافه
١٥١	» » الاكل البارد الذي يازم للبهوفيه
١٥١	» » صفرة الاتوكة
١٥٣	» » حلاوة النشا وهي على أنواع
١٥٤	» » استعمال البيض